

Les Huîtres

LE CASTING D'HUITRES

21.40 €

Deux Creuses « Quiberon » n° 3, deux creuses « Quiberon » n° 5, deux fines de claire « Marennes Oléron » n°3 et trois fines de claire « Marennes Oléron » n°4 et une Gillardeau n°3

LA SPECIALE "GILLARDEAU"

Les spéciales « GILLARDEAU » sont élevées en Normandie sur la plage d'Utah Beach pendant quatre ans, puis ramenées en Charente-Maritime. Elles ont un goût de noisette très spécifique et sont le fruit de la technique et de l'expérience de la famille Gillardeau depuis trois générations.



Numéro 2	les 6	17.90 €
Numéro 3	les 6	15.40 €

LA FINE DE CLAIRE - Charente-Maritime

Reconnues pour leur saveur particulière, elles sont affinées dans les claires qui sont d'anciens marais salants reconvertis en bassins à huîtres. C'est la navicule bleue (une algue naturellement présente dans les claires) qui donne aux huîtres cette remarquable couleur verte.

Numéro 3	les 6	10.50 €
Numéro 4	les 6	9.90 €

LES HUÎTRES CREUSES "SPECIALES QUIBERON"

La particularité de cet élevage est qu'il est un des seuls au monde en eaux profondes. De par cette spécificité, l'Huître de la Baie de Quiberon est la seule de pleine mer.

Numéro 3	les 6	14.50 €
Numéro 5	les 6	12.50 €

LES HUÎTRES PLATES DE BELON

Les célèbres huîtres plates de Belon sont les seules à être élevées en estuaire. Elles doivent à ce mélange particulier d'eau douce et d'eau de mer leur fameuse saveur iodée.

Numéro 00	les 6	23.90 €
-----------	-------	---------

Nos huîtres & coquillages vous offrent la fraîcheur de la Mer sur des plateaux composés avec le plus grand soin selon les arrivages saisonniers

Pain de Seigle, Beurre demi-sel, Citron, Vinaigre à l'échalote et mayonnaise accompagneront votre commande

Nous nous excusons de devoir parfois en fonction des variations d'arrivages, manquer de certains produits