

Les Huîtres:

		<u>La pièce</u>	<u>Les x 6</u>	<u>Les x 9</u>	<u>Les x 12</u>
<u>Pleine Mer</u>	<u>Ile de Ré</u>	1,90	11,00	17,00	20,00
<i>Ostréiculteur Eveno Elevage en pleine mer, salé à souhait</i>					
<u>Fine de Claire N°2</u>	<u>Pertuis</u>	2,20	13,00	19,00	23,00
<i>Ostréiculteur Joquet L'affinage en Claires est la particularité de notre région, assurant la qualité de nos huîtres fines de Claires</i>					
<u>Spéciale N°3</u>	<u>L'Houmeau</u>	2,10	12,00	18,00	21,00
<i>Ostréiculteur Joquet Chair consistante, volume en bouche et un remarquable équilibre en douceur et en salinité</i>					
<u>Creuse N°3</u>	<u>Spéciales Sélection</u>	3,00	17,00	25,00	30,00
<i>Ostréiculteur Joquet Huître sélectionnée au départ pour sa forme régulière, sa rondeur et son épaisseur, La Creuse se distingue par sa consistance plus affirmée de sa chair, un goût de terroir prononcé. C'est une huître absolument exceptionnelle.</i>					
<u>Assiette de dégustation:</u>					28,00
<i>Assiette de 12 huîtres: 3 Références par Ostréiculteur & 2 Crépînettes</i>					
<u>Crépînettes " Trois Pièces "</u>					4,50
<i>pour accompagner vos huîtres pensez à nos crépînettes Maison</i>					

Prix Nets en Euro Hors Boissons