



NOS HUITRES GRAND CRU

LES FINES DE CLAIRE (Charente-Maritime) **LES 6**
Riche en eau équilibrée en saveur (affinage 28 jours minimum)

N° 2 **19 €**
N° 3 **16 €**

LES FINES DE CLAIRE VERTE LABEL ROUGE
Produit de qualité supérieur, peu charnue a la couleur verte tant appréciée

N° 3 **19 €**

LES SPECIALES DE CLAIRES (Charente-Maritime)
Charnue équilibre parfait entre douceur et salinité (affinage 28 jours minimum)

N° 2 **20 €**
N° 3 **18 €**

SPECIALES LAMBERT UTHA (Normandie)
Chair ferme et croquante au gout sucré (affinage minimum 1 mois)

N° 3 **24€**

LES CREUSES DE BRETAGNE
Douceur et vivacité iodée huitre du grand large

N°1 **19€**

LE BELON
Saveur délicate au gout de noisette

N° 0 **26 €**

