

Les HUITRES David Hervé

Déguster les différences locales: saveurs, textures, iodes

Possibilité de plateaux d'huîtres à emporter: consulter nos tarifs, réserver/commander à la caisse principale

Huîtres fines de claire N°3 Saveurs iodées et salées grâce à l'affinage en claire

3 Fines 9.5€

6 Fines 17.5€

Huîtres Ronce N°4 Une chair délicate et des saveurs typique de la localité de Ronce-Les-Bains

3 Ronce 10€

6 Ronce 18.5€

Huîtres Spéciale N°3 Saveurs équilibrées, iodées et un croquant aux notes de noisette

3 Spéciale 12.5€

6 Spéciale 23.5

Plateau dégustation assorti

Assortiment de 6 huîtres: 2 Fine+ 2 Ronce+ 2 Spéciale 21€

Assortiment de 9 huîtres: 3 Fine+ 3 Ronce+ 3 Spéciale 29€

Assiette Terre & Mer 3 huîtres fine, saumon fumé, foie gras de canard, terrine 25.5€ ☺

Toasts, pain de seigle, beurre demi-sel

Suggestion accord met et vin

	14cl	25cl	50cl	75cl
■ Alsace aoc Hans Schaeffer Riesling. Bien sec et très frais, citronné.	6.4	10.7	21.4	32.0

Prix en euros, taxes et service compris 15% sur le hors taxe. CB à partir de 10€. Chèques refusés. American Express acceptée.
Majoration de 1€ par consommation après 21h30 et jours fériés. Majoration de 2€ par consommation après 23h.

