

HUÎTRES

Fines de Claires

6 Fines de Claires n°2 22.5

6 Fines de Claires n°3 20.5

6 Fines de Claires n°4 14.0

Spéciales Gillardeau

6 Spéciales Perle blanche n°2 30.5

6 Spéciales Perle blanche n°3 25.5

6 Spéciales Perle blanche n°5 22.5

Normandie

6 CREUSES n°3 de Normandie 18.5

Bretagne

6 Belons n°3 de Bretagne 22.5

ASSIETTES DÉGUSTATION

Océane 24.0

4 Creuses n°3 / Bulots

1 Langoustine / 2 roses

Zeyer 32.0

3 Creuses n°3 / 3 Claires n°3 / 3 Spéciales n°3

L'assiette Perles blanches 36.5

3 Spéciales n°2 / 3 Spéciales n°3 / 3 Spéciales n°5

La Farandole 45.0

2 Spéciales n°2 / 2 Spéciales n°3 / 2 Spéciales n°5

2 Claires n°2 / 2 Claires n°3 / 2 Creuses n°3

Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Tourteau frais entier 21.7

Demi-tourteau frais mayonnaise 12.0

4 belles Langoustines fraîches 29.5

Bulots mayonnaise ou aioli 13.3

Crevettes grises 12.2

Crevettes roses 22.0

Moules d'Espagne, les 6 5.8

Oursin la pièce selon arrivage et cours

6 Praires selon arrivage et cours

PLATEAUX

Moussaillon pour 1 personne 50.0

3 Claires 3 / 9 Creuses 3 / 2 crevettes roses

crevettes grises / bulots / demi-tourteau

4 moules d'Espagne / 4 amandes / 1 clam

Mareyeur pour 2 personnes 97.0

6 Claires 3 / 12 Creuses 3 / 6 crevettes roses

crevettes grises / bulots / tourteau entier

2 langoustines / 6 moules d'Espagne / 8 amandes / 3 clams

Prestige (pour 2 personnes et plus) 136.0

12 Claires 3 / 12 Creuses 3 / 3 Belons 3

6 crevettes roses / crevettes grises / bulots / tourteau entier

4 langoustines / 6 moules d'Espagne / 8 amandes / 4 clams.

En fonction des arrivages la composition
des plateaux est susceptible d'être modifiée.

Calibres (poids moyen de l'huître) :

N°5 : 30g à 45g / N°4 : 46g à 65g / N°3 : 66g à 85g
N°2 : 86g à 110g

Belon (huîtres plates)

L'exploitation se situe à l'endroit où le Bélon se jette dans l'océan,
ce qui donne son goût particulier (goût de noisette)
aux huîtres qui y sont élevées.

Huîtres "Fines de Claires"

Élevées durant 2 à 3 ans en mer (estran, eau profonde ou filière),
les huîtres dites de pleine mer deviennent des huîtres de claire
après une période d'affinage d'une durée d'1 mois dans les claires,
ces petits bassins argileux peu profonds
façonnés de main d'homme sur d'anciens marais salants.

Pour bénéficier de l'appellation Marennes-Oléron...

- Les huîtres doivent être :
- élevées sur le littoral atlantique français
 - mises en claire dans le bassin de Marennes-Oléron
- conditionnées par des exploitations du bassin de Marennes-Oléron
- certifiées par un Organisme Certificateur Indépendant
 - contrôlées par le Service Qualité et un Organisme Certificateur

Z E Y E R
DEPUIS 1913