



Vos HÙÎTRES DE FRANCE

Bretagne Nord :

Fine de Cancale :
chair ferme et goût typiquement iodé

Bretagne Sud :

Spéciale de Quiberon :
goût authentique et long en bouche
allant de la noisette à l'iode fort

Plate :
goût unique et authentique

Marennes Oléron :

Fine de Claire :
peu charnue, riche en eau, au goût affiné
et saveur équilibrée en sel

Spéciale de Claire :
saveur salée estompée par la saveur
sucrée prédominante

Label Rouge :
saveur équilibrée, salée puis sucrée

Pousse en Claire Label Rouge :
très charnue, au goût prononcé de marais
et long en bouche

Normandie Côte Est :

Spéciale Isigny :
onctueuse et charnue

Spéciale Utah Beach :
généreuse avec des notes sucrées

Méditerranée :

Spéciale :
équilibre parfait entre iodé et sucré,
aux notes de noisettes et de champignons



POUR NOËL, COMMANDEZ JUSQU'AU JEUDI 21 DÉCEMBRE
POUR NOUVEL AN, COMMANDEZ JUSQU'AU VENDREDI 27 DÉCEMBRE