



LA GILLARDEAU – de Charente Maritimes

Les Huîtres Spéciales Gillardeau sont des huîtres charnues, fermes, presque croquantes. Au goût c'est une explosion de saveurs à la fois douces et sucrées.

LA JOSEPHINE (de la Maison Gillardeau) – de Charente Maritimes

Les Huîtres Joséphine sont des huîtres au goût exceptionnel et unique, imprégnées des particularités gustatives du terroir à la douceur parfaite et au muscle croquant.

L'OSTRA REGAL – d'Irlande

Les Huîtres Ostra Regal sont des huîtres spéciales d'exception qui se caractérisent par un taux de chair élevé, un goût sucré, subtil et équilibré.

LA FINE DE CLAIRE - de Marennes-Oléron

Les Huîtres Fines de Claires sont des huîtres peu charnues, douces, finement salées au goût affiné.

LA SPECIALE UTAH BEACH - de Normandie

Les Huîtres Spéciales « Utah Beach » sont des huîtres denses, finement iodées avec une chair abondante et savoureuse qui craque sous la dent.

LA CAMARGUE – de Port-Saint-Louis-du-Rhône

Les Huîtres de Camargue sont des huîtres à la saveur authentique à la fois charnues et onctueuses. On la compare à l'huître de Bouzigues, avec un léger goût de sel en moins.

LA BOUZIGUES – de l'étang de Thau

Les Huîtres de Bouzigues sont des huîtres charnues, peu grasses aux saveurs iodées. Elles sont étonnamment fondantes avec des arômes subtils de noisette.

L' ISIGNY (Taillepieu) – de Normandie

Les Huîtres d'Isigny sont des huîtres charnues à la fois croquantes et douces en goût.

LA BELON – de Bretagne

Les Huîtres de Belon sont des huîtres plates de forme arrondie à la chair ferme et blanche aux arômes de noisette.

LA CANCALE – de Bretagne

Les Huîtres de Cancale sont des huîtres à la chair ferme, qui se mangent aussi bien crues que cuisinées avec une saveur particulière de noisette et un goût salé affirmé.

LA CANCALE - du Mont Saint Michel

Les Huîtres de Cancale sont des huîtres lisses, leur chair est ferme, leur goût noisette iodé reste incomparable en bouche.

POUR COMMANDER VOUS POUVEZ ME CONTACTER

✉ 06 88 11 31 94 ☎ mbpoissonnerie@gmail.com

