



LA GILLARDEAU – de Charente Maritimes

Les Huîtres Spéciales Gillardeau sont des huîtres charnues, fermes, presque croquantes. Au gout 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 gout 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 gout sucré, subtile et équilibré.

LA FINE DE CLAIRE - de Marennes-Oléron

Les Huîtres Fines de Claires sont des huîtres peu charnues, douces, finement salées au gout 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 (Taillepie) – 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.

POUR COMMANDER VOUS POUVEZ NOUS CONTACTER



06 88 11 31 94



mbpoissonnerie@gmail.com

