



PIÈCE

**HUÎTRE CREUSE D'ARCACHON N°2**  
**FRUITÉE AU DEBUT DE SA DÉGUSTATION POUR FINIR**  
**SUR DES NOTES IODÉES ET D'ALGUES FRAÎCHES**

6 €

*Oyster from Arcachon n°2*

*Fruity at the beginning of its tasting, finishing with notes of iodine and fresh seaweed*

**HUÎTRE DE BOUZIGUES N°3**  
**FRAÎCHEUR IODÉE RÉHAUSSÉE D'UNE POINTE DE NOISETTE**

4 €

*Oyster from Bouzigues n°3.*

*Iodine freshness enhanced with a hint of hazelnut*

**HUÎTRE DE PLEINE MER – QUIBERON BRETAGNE N°3**  
**NOTES SALINES ET MINÉRALES**

5 €

*Flat Sea Oyster – Quiberon, Brittany n°3*

*Salty and mineral notes*

**HUÎTRE SPÉCIALE DE CLAIRE – MARENNES D'OLÉRON N°3**  
**VOLUME EN BOUCHE, DOUCEUR ET SALINITÉ**

4 €

*Special Claire Oyster – Marennes d'Oléron n°3.*

*Full-bodied, with a combination of sweetness and salinity*

**HUÎTRE DE NORMANDIE N°3**  
**DOUCE, CROQUANTE ET FINEMENT IODÉE**

5 €

*Normandy Oyster n°3*

*Sweet, crunchy, and delicately iodined*

*Nos accompagnements pour les déguster*

OUR ACCOMPANIMENTS FOR ENJOYING THEM

**CITRON JAUNE AU PIMENT D'ESPELETTE** *Lemon with Espelette Pepper*

**VINAIGRE DE XÈRES, MIEL, ÉCHALOTTE** *Xères Vinegar, Honey, Shallot*

**TARTARE D'ALGUES** *Seaweed Tartar*

**OLIVES ET YUZU** *Olives and Yuzu*

**PAIN NOIR & BEURRE DEMI-SEL** *Black Bread & Half-salted Butter*