



— *Gold Beach* —

Cultivada a la baixa Normandia durant 3 anys.  
Cultiu tradicional "pleine mer".  
Iodada, molt marina i saborosa.

*Cultivada en la baja Normandía durante 3 años.  
Cultivo tradicional "pleine mer".  
Yodada, muy marina y sabrosa.*



— *Regal* —

Cultivada a Irlanda durant 3 anys.  
Iodada, rocosa, sorprenent.  
Crocant i dolça.

*Cultivada en Irlanda durante 3 años.  
Yodada, rocosa, sorprendente.  
Crocante y dulce.*



— *Belle du Nordet* —

Alta Normandia 3 anys.  
Cultivada entre algues i aigües dolces  
de rius subterranis.  
Exquisida carn dolça i de gust marí.

*Alta Normandía 3 años.  
Cultivada entre algas y aguas dulces  
de ríos subterráneos.  
Exquisita carne dulce y de sabor marino.*



— *Gilardeau* —

Marennes d'Oleron 4 anys.  
Afinades en aigua dolça.  
Carnosa, marina, refinada, dolça i salina.

*Marennes d'Oleron 4 años.  
Afinadas en agua dulce.  
Carnosa, marina, refinada, dulce y salina.*



— Ostres · Huîtres · Oysters · Ostriche · Ostras —

*“Speciale” Gold Beach N°3*

LA BELLE HUÎTRE

---

1u.	2,50 €
3u.	7,00 €
6u.	13,00 €
3u. + CAVA	10,00 €

---

*“Speciale” Regal N°3*

LA FAMILLE BOUTRAIS

---

1u.	3,00 €
3u.	8,50 €
6u.	16,00 €
3u. + CAVA	11,50 €

---

*“Speciale” Belle du Nordet N°2*

LA BELLE HUÎTRE

---

1u.	3,50 €
3u.	10,00 €
6u.	18,00 €
3u. + CAVA	13,00 €

---

*Huîtres Gillardeau N°2*

MAISON GILLARDEAU

---

1u.	4,00 €
3u.	11,00 €
6u.	21,00 €
3u. + CAVA	14,00 €

---

