

Carte des huîtres

La Normandie est la première région ostréicole de France. Profitant des marées les plus fortes du monde, les ostréiculteurs ont développé une technique unique. L'huître normande est la seule à être découverte deux fois par jour au rythme des marées, c'est des vagues et du soleil qu'elle tire sa force et développe des saveurs et un parfum exceptionnels.

Les Classiques

Isigny sur mer Taille 2.3

Elle grandit dans la baie de Veys, là où la douceur de la rivière rencontre la force de la mer. Douce et peu salée, sa chair voluptueuse développe une finesse aromatique remarquable.

Elle est parfaite pour les cuissons

Blainville sur mer Taille 2.3.4

Les parcs sont situés à l'ouest du Cotentin là où les marées sont les plus fortes du monde. Fouettée par le vent du large, c'est une huître de caractère, iodée et riche en eau de mer. Sa chair fine déploie des arômes subtils de minéral.

Saint Vaast Taille 0.2.3

Saint Vaast la Hougue est le plus ancien et le plus renommé cru ostréicole local, c'est le berceau de l'huître normande. C'est une huître remarquablement équilibrée que nous propose Christian De Longcamp, fruit d'un long travail d'affinage dans le respect du cycle de reproduction. Sa

chaire moelleuse développe une gamme d'arômes subtils qui se termine sur une note de noisette. Son élégance a été plusieurs fois reconnue au salon de l'agriculture par des médailles obtenues en 2010 et 2011.

Asnelles Taille 3

Asnelles est le site le plus récent de Normandie. C'est une huître à la chaire onctueuse et douce. Finement iodée, c'est un bel équilibre entre goût et texture.

Les grands crus

Utah Beach Taille 3

C'est une huître généreuse et douce. De sa chaire ronde et croquante se dégage des saveurs sucrées.

Particulièrement harmonieuse, l'Utah Beach est une huître d'exception.

Fermanville Taille 3

C'est une huître précieuse à la forte personnalité. Ancienne scaphandrière, Christine Follet élève ses huîtres exclusivement en plongée sous marine, c'est un

procédé unique au monde. L'huître grandit dans l'eau de mer, par 10m de profondeur, c'est de là qu'elle tire sa puissance en bouche et son goût unique. La Fermanvillaise est une huître rare, assurément le plus grand cru normand.

La plate de Cancale

La Belon de Cancale est notre seule huître produite hors de Normandie. C'est une huître fine en bouche à la chaire croquante avec une légère pointe d'amertume.

