

# HUÎTRES & BULLES

## Fines de Claires Oléron no. 3

Damit eine Auster als «Fines de Claires» gilt, muss sie mindestens einen Monat in Meerwasserbecken veredelt werden. Das klare Wasser reinigt die Austern und verleiht ihnen ein reines, leicht salziges Aroma mit feiner Seetangnote. Das zarte Fleisch von der Insel Oléron schmeckt mild und lässt sich hervorragend pur genießen.

6 Stück | 27

9 Stück | 39

## Grand Brut

Perrier-Jouët

7.5 dl | 114

1 dl | 17.5

## Blanc de Blanc

Perrier-Jouët

7.5dl | 165