

Huitres Damerose

La Cabane de Cadoudal

Carte de dégustation

Nos huitres et coquillages

	LES 6	LES 12
Huitres creuses n°4	6 €	12 €
Huitres creuses n°3	6,5 €	13 €
Huitres creuses n°2	7 €	14 €
Huitres plates n°4	6,5 €	13 €
Huitres plates n°2	9,5 €	19 €
Palourdes fraîches	5 €	10 €
Huitres fumées	7,5 €	15 €
Rillette aux huitres (90g)		8 €

Produits de la mer

Rillettes artisanales - 90 g	
Conserverie Jean-Burel (Concarneau)	
Sardine aux 3 algues	7 €
Maquereaux aux salicorne	7 €
Saumon au piment Cornouailles	7 €
St Jacques (curry ou classique)	8 €
Homard au curry	9 €
Assiette de grosses crevettes roses	
Petite (6 crevettes)	7 €
Grande (12 crevettes)	14 €
Assiette de saumon fumé (140 g)	14 €



Qui sommes nous ?

Bienvenue sur le chantier ostréicole des Huitres Damerose où nous vous proposons de déguster nos produits. Nous sommes une exploitation familiale et nous élevons des huitres naturelles nées et élevées en mer avec la volonté de contribuer à la préservation de la biodiversité.

Nos coquillages sont conservés au frais dans nos viviers pour une fraîcheur optimale. En période de laitance, nous faisons délaiter nos huitres avant de vous les servir, donc pas de raison de se priver!

*Bonne dégustation !
Coralie & Etienne*



*Nos produits sont accompagnés de pain et de beurre
Mayonnaise avec les crevettes
Tableau des allergènes disponible sur demande*