

SUGGESTION

EMPFEHLUNG
SUGGESTION

LES HUÎTRES

AUSTERN
OYSTERS

Fines de Claires Oléron no. 3

3 pièces	13.5
Une demi-douzaine	27
Une douzaine	52

Bevor eine Auster die Bezeichnung «Fines de Claires» tragen darf, muss sie mindestens einen Monat lang veredelt werden. Dafür werden die gesammelten Austern in Meerwasserbecken gesetzt, deren hohe Wasserqualität das Innere der Austern klären und reinigen. Während der Veredelung entwickeln die Austern ein sehr reines und leicht salziges Aroma mit einer feinen Note von Seetang. Das zarte Muschelfleisch von der französischen Insel Oléron lässt sich mit seinem milden und klaren Geschmack hervorragend pur schlürfen; harmoniert aber auch perfekt mit dem Aroma von einigen Spritzern Zitronensaft oder Vinaigrette.

LE VIN BLANC

WEINEMPFEHLUNG
WINE SUGGESTION

La Brise Marine La Calpe AOP, 2020

Cépages: Roussanne, Bourboulenc, Clariette

Origine: Château Négly, Languedoc

Verspieltes Bouquet nach reifen Nektarinen und frisch gepflückten Renekloden, dahinter Karambole und Gänseblümchen. Der besondere Zauber liegt in der Kombination aus Frische, Frucht und einem Hauch Barriqueschmelz mit feiner Vanillenote. Wunderbar zu unseren Muscheln.

10cl 9.5
75cl 63

Restaurant
Mère Catherine