

# Le cabanon de l'huître

## Par

### DAVID HERVE

Ostréiculteur à Marennes. David Hervé troisième génération, a participé à la relance de la production de la « pousse en Claires » trois fois médaillé d'or pour les résultats de sa méthode.  
David Hervé a remis à l'honneur l'ostréiculture haut de gamme, à l'ancienne.

#### Notre sélection

6 huîtres Boudeuses N°4 «36 mois » Petite, ronde, sa chair est généreuse, délicatement sucrée.	12 €
6 huîtres fines de claire N°3 « 24 mois » d'élevage et très iodée	12 €
6 huîtres pousses en claires « Royale cabanon » N°2 « 36 mois » Saveur unique, sucré, charnue et ferme, se prolonge en bouche.	30 €
6 huîtres plates N° 00 D'origine Irlandaise, un goût finement iodé, chair généreuse. Affinée 2 mois en Claires à Marennes.	30€
La dégustation « 2 Boudeuses, 2 fines de claire, 2 Royales cabanon, 2 plates »	25 €

#### Entrées côté mer

Soupe de poissons « croûtons et rouille »	10 €
Marmite de coquillages (Saint-Jacques, coques, moules) au poireau, pistils de safran sous sa croûte dorée.	12 €
Marbré d'aile de raie aux condiments, jeune poireau en vinaigrette.	12 €
Quenelles de brochet « Daru », coulis de crustacés.	14 €
Rissoles de langoustines, salade de pousses de soja à l'huile de sésames grillées.	16 €
Noix de Coquilles Saint Jacques émincées finement à cru, huile de pistache, mangue, un râpé de citron vert et bouquet de mâche.	18 €
Caviar d'Aquitaine 30grs servie avec pommes ratte tièdes, crème fraîche.	63 €

#### Entrée côté terre

Foie gras de canard aux épices de pain d'épices, pomme fruit au four et gelée de vin.	15 €
---	------