

## Spéciale Saint Kerber



Les romains consommaient déjà de grandes quantités d'huîtres de Cancale...

C'est en 1545 que François 1<sup>er</sup> accorda le titre de « Ville » à Cancale. Puis d'Henri IV à Louis XIV, de Marie Antoinette à Napoléon 1<sup>er</sup>, on ne jurait que par les huîtres de Cancale. On raconte même que Voltaire, Rousseau, Diderot puisaient leur inspiration dans la dégustation des Perles de la baie.

C'est pour perpétuer cette tradition de qualité des huîtres de Cancale que nous avons créé l'huître SPECIALE SAINT KERBER.

Cette huître est élevée et affinée sur des parcs plus vastes situés à l'est de la baie. La densité des huîtres y est moins importante et elles bénéficient du climat vivifiant et des eaux brassées régulièrement dans cette baie du Mont Saint Michel, cadre des plus grandes marées d'Europe.

L'huître SPECIALE SAINT KERBER est une huître à la forme harmonieuse, à la densité de chair remarquable. A son goût iodé et salé typique de la baie on lui associe une grande longueur en bouche ainsi que des notes rondes et douces.

Tout en offrant une consistance ferme, l'huître SPECIALE SAINT KERBER est très charnue, caractéristique appréciée des connaisseurs.