

Nos visites et nos ateliers !



© Aline Paboué

Les visites de la Cité de l'Huître

- **Visite libre** de la Cité de l'Huître et dégustation de 2 huîtres.
6 € par adulte - Durée 1 h 45
- **Visite animée** de la Cité de l'Huître et dégustation de 2 huîtres.
7 € par adulte - Durée 2 h
- **Visite animée de la Cabane des Claires « Dans les pas des ostréiculteurs »**
Visite animée de la Cabane des Claires, initiation à l'ouverture et dégustation de 2 huîtres puis découverte du film « Entre Terre et Mer » à la Cité de l'Huître.
8,50 € par adulte - Durée 2 h
Visite en anglais : 7 € par adulte - Durée 1 h 30



Vous pouvez agrémenter votre visite par un repas au restaurant et les ateliers suivants :

Les ateliers

- **L'huître, de l'eau à la bouche**
Visite animée de la Cabane des Claires suivie d'une initiation à l'ouverture des huîtres et dégustation comparée d'une huître nature et d'une huître cuisinée.
6 € par personne - Durée 1 h 30
- **L'huître et le goût**
- Atelier « L'huître, de l'eau à la bouche »
- Visite libre de la Cité de l'Huître.
10 € par personne - Durée 3 h
- **Visite décalée de l'ostréiculture**
- Visite humoristique de la Cabane des Claires avec Bilout, ostréiculteur-comédien.
- Visite libre de la Cité de l'Huître.
11 € par personne - Durée 2 h 30
- **Découverte du marais**
Partez en balade dans le marais, accompagnés par notre animateur, pour une découverte de la faune, de la flore et des activités ostréicoles.
4,50 € par personne - Durée 2 h
- **Découverte gourmande**
- Visite libre de la Cité de l'Huître.
- Dégustation de 6 huîtres avec pain, beurre et un verre de vin blanc*.
13 € par personne - Durée 2 h
- **Visite et rallye entre les claires**
- Visite animée de la Cabane des Claires avec démonstration de gestes et outils nécessaires à l'élevage des huîtres à Marennes Oléron.
- En équipe, rallye sur le thème de la visite animée, avec parcours au sein du marais d'affinage des huîtres Marennes Oléron.
7 € par personne - Durée 2 h

• Éclade de moules à la Cabane des Claires



De juin à octobre, en fonction de la saison des moules de bouchot.

- **Visite animée du marais ostréicole**, sur le thème de l'histoire et des traditions - 1 h.
 - **Présentation et réalisation par le groupe de l'éclade de moules** : mode de cuisson aux aiguilles de pin - 30 min.
 - **Dégustation de l'éclade** : moules, chips, galette charentaise et ¼ de vin* - 30 min. à 1 h.
- 21 €** par personne - Durée 2 h à 2 h 30



Dégustation de 6 huîtres,

accompagnées de pain,
beurre et d'un verre
de vin blanc*.

6,90 €
par personne

Nos menus !

Menu 1

- Kir* de bienvenue
- 6 huîtres fines de claire N°3 ou grillon charentais
- Suprême de poulet et son accompagnement ou filets de rougets accompagnés de riz et petits légumes
- Tarte charentaise ou glace vacherin (vanille, fraise, meringue)

16,50 €

Menu 2

- Kir* de bienvenue
- 6 huîtres fines de claire N°3 ou salade de chèvre chaud
- Chaudrée de seiches accompagnée de riz et petits légumes ou joue de porc et son accompagnement
- Poirier ou île flottante

19,50 €

Menu 3

- Kir* de bienvenue
- 6 huîtres fines de claire N°3 ou salade du mareyeur (petites crevettes marinées, poisson fumé, crevettes et langoustines)
- Souris d'agneau, sauce pineau et ses haricots blancs ou pièce de merlu (ou cabillaud selon arrivage) accompagnée de riz et petits légumes
- Trilogie de fromages
- Tarte charentaise ou poirier

27 €

Les prix sont par personne (¼ de vin* et café compris)

*Réservation obligatoire et confirmation du menu 10 jours avant votre venue.
Tous nos tarifs s'entendent TTC et sont applicables aux groupes de 15 personnes minimum.
* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

