



Depuis plus de 15 ans la Cité de l'huître a à cœur de mettre en avant l'ostréiculture afin de vous faire vivre une expérience complète et riche en authenticité.

Lors de votre visite vous découvrirez un savoir-faire unique, le quotidien d'hommes et de femmes et leur métier hors du commun.

À La Cité de l'Huître nos animateurs se mettent à l'eau pour vous faire découvrir les différentes étapes de l'élevage des huîtres en Charente-Maritime et l'affinage des huîtres, qui est la particularité de notre territoire. Nous vous apprendrons également à ouvrir des huîtres en toute sécurité et sans jamais vous blesser !

La particularité de notre site est de vous proposer toutes nos animations au cœur du plus grand marais d'affinage d'huîtres d'Europe.

C'est un cadre idéal et apaisant qui s'offre à vous pour rencontrer un métier et un paysage peu connus. Un lieu insolite où l'humain côtoie huîtres, oiseaux perchés sur de longues pattes et plantes savoureuses. La Cité de l'Huître, tout un monde qui s'offre à vous !

At the Cité de l'Huître, you can find a museum, a restaurant and some guided tours

La Cité de l'Huître ce sont quatre cabanes muséographiques au-dessus de l'eau, des visites commentées, un paysage hors du commun, une terrasse qui offre une vue exceptionnelle sur les claires !

À 2 km de la Cité de l'Huître, la Cabane des Claires, ferme ostréicole en activité propose des visites commentées !

LES PRESTATIONS GROUPES SONT ACCESSIBLES À PARTIR DE 15 PERSONNES.

Nous vous accueillons du 15 janvier au 15 décembre.

Nos visites commentées sont disponibles en français et en anglais.

Nos visites commentées s'adaptent pour les personnes en situation de handicap.

For visits in english please ask to reservation@cite-huitre.com

Accès & infos pratiques



Chenal de la Cayenne
Rue des Martyrs
17320 MARENNES
05 46 36 78 98

www.cite-huitre.com



Le site est accessible aux personnes à mobilité réduite
The site is accessible to people with reduced mobility



Les animaux ne sont pas admis
Pets are not allowed on the site



Département de la Charente-Maritime
85 boulevard de la République - CS 60003
17076 La Rochelle cedex 9 - Tél. 05 46 31 70 00

charente-maritime.fr



Explorez le monde ostréicole autrement !

Groupes Adultes 2024-2025

S'amuser, découvrir, savourer...



Retrouvez toutes les infos sur :

charente-maritime.fr



Photos: Cité de l'Huître, C. Pers, D. Dufour, P. Helly, M. Secretan, A. Pauwels, Torchut, M. Memard, Maquette Anfraght. Ne pas jeter sur la voie publique.

Journée à la Cité de l'Huître | 8€

L'entrée vous donne accès tout au long de la journée à La Cité de l'Huître et ses cabanes scénographiées au-dessus de l'eau, sur les thèmes de l'huître, son élevage, son histoire, sa gastronomie, l'environnement de Charente-Maritime, le quotidien des ostréiculteurs. Découverte du film « Entre terre et mer » sur écran géant - DURÉE 1H30

La Cité de l'Huître se trouve à 2 km de la Cabane des Claires.

Admission fee : 8€ to visit the museum in la Cité de l'Huître.



Restauration

Accessible à partir de 15 personnes, réserver 15 jours avant.

Options visite commentée



Option visite commentée de la Cité de l'Huître avec initiation à l'ouverture d'huîtres +2€

Visite commentée avec démonstration des savoir-faire nécessaires à l'élevage de l'huître en Charente-Maritime. Suivie d'une initiation à l'ouverture et dégustation de 2 huîtres/personne – DURÉE 1H30



Extra: Guided tour of la Cité de l'Huître, including a course to oyster opening and tasting of two oysters per person. +2€ - 1h30

Option visite commentée de la Cité de l'Huître avec initiation à l'ouverture et 1 huître chaude +3€

Visite commentée avec démonstration des savoir-faire nécessaires à l'élevage de l'huître en Charente-Maritime. Suivie d'une initiation à l'ouverture et dégustation d'1 huître nature et 1 huître chaude/personne – DURÉE 2H

Extra: Guided tour of la Cité de l'Huître, including a course to oyster opening and one warm oyster. +3€ - 1h30

Option visite commentée de la Cabane des Claires avec initiation à l'ouverture d'huîtres +2€

Visite commentée de la ferme ostréicole avec démonstration des savoir-faire nécessaires à l'élevage de l'huître en Charente-Maritime. Suivie d'une initiation à l'ouverture et dégustation de 2 huîtres par personne – DURÉE 1H30



Extra: Guided tour of the oyster farm « La Cabane des Claires », including a course to oyster opening. +2€ - 1h30

Autres options

Option rallye +3€

Visite commentée avec démonstration de gestes et outils nécessaires à l'élevage de l'huître en Charente-Maritime. En équipe, rallye sur le thème de la visite précédente avec parcours au sein du marais d'affinage des huîtres Marennes Oléron – DURÉE 2H



Extra: Visit and demonstration of oyster farming followed by a rally in the marsh. +3€ - 2h

Option visite humoristique +6€

Visite humoristique avec Bilout, ostréiculteur comédien, suivie d'une initiation à l'ouverture et dégustation de 2 huîtres par personne – DURÉE 1H30

Option balade en mer +10€

Au départ du port de la Cayenne, partez à la découverte des paysages ostréicoles et de l'estuaire de la Seudre – DURÉE 1H00

Option dégustation :

- Option dégustation de 6 huîtres* +6€
- Option dégustation de 9 huîtres* +8€
- Option dégustation de 12 huîtres* +10€



*Dégustation au restaurant. Huîtres accompagnées de pain, beurre et verre de vin blanc

Extra: Oysters tasting at the restaurant with bread, butter and white wine

Option café + galette charentaise +2.50€

Location salle de la Cabane des Claires (1/2 journée) : 150€

Location d'une salle au cœur d'une ferme ostréicole, la Cabane des Claires et de son équipement : tables, chaises, vidéoprojecteur, tableau. Cette salle ne bénéficie pas de connexion Wifi.

Menu 1 à 21 €*

6 huîtres fines de claires n°3

OU

Grillon charentais

Joue de porc et son accompagnement

OU

Filets de rougets accompagnés de riz et petits légumes

Tarte charentaise

OU

Brownie et sa crème anglaise

Menu 2 à 24 €*

6 huîtres fines de claire n°3

OU

Salade de chèvre chaud

Chaudrée de seiche accompagnée de riz et petits légumes

OU

Suprême de poulet et son accompagnement

Poirier

OU
Ile flottante

Menu 3 à 32 €*

6 huîtres fines de claire n°3

OU

Salade du mareyeur (crevettes marinées, poisson fumé, crevettes et langoustines)

Noix de jambon marinée à l'orange et au miel accompagnée de pommes de terre confites

OU

Pièce de merlu accompagnée de riz et petits légumes

Trilogie de fromages

Tarte charentaise

OU

Poirier

Menu enfant à 8 €

Assiette de charcuterie

OU

Œufs mayonnaise

Steak haché frites

OU

Nuggets de poisson / frites

Tarte aux pommes

OU

Boule de glace



*Inclus : kir de bienvenue, ¼ de vin et le café

- PIQUE-NIQUE avec ou sans visite 10€
 - DÉGUSTATION 6 HUÎTRES sans visite 9€
 - DÉGUSTATION 9 HUÎTRES sans visite 11€
 - DÉGUSTATION 12 HUÎTRES sans visite 14€
- Dégustation au restaurant. Huîtres accompagnées de pain, beurre, citron et verre de vin blanc
- PAUSE GOURMANDE 5€
- Comprend des viennoiseries, une boisson chaude, un jus de fruit et ½ bouteille d'eau.