



## Étang de Thau et de Leucate : Huîtres de prestige



**Nos lagunes d'Occitanie regorgent d'huîtres d'excellence. En témoigne la Caramoun, médaillée d'or au Concours général du Salon de l'Agriculture 2018 (le seul de l'Occitanie) et la Spéciale Tarbouriech à Marseillan, produite dans le Bassin de Thau.**

Leur point commun ? Un procédé d'élevage qui reproduit la marée grâce à un système solaire. Ainsi, elles passent de l'eau à l'air à heures régulières. Le résultat s'avère incomparable, un goût prononcé de noisette et une chair charnue et craquante. Dégustez-les au mas ostréicole pour la Caramoun ou au restaurant Le Saint-Barth pour La Tarbouriech.

*La Caramoun, tlj de 8h à 21h. Grau de Leucate, 1<sup>er</sup> mas rive droite. Rens. : 04 68 40 92 41. Le Saint-Barth et huîtres Tarbouriech, chemin de Villemarin à Marseillan . Rens. : 04 48 14 00 30. [www.tarbouriech-boutique.fr](http://www.tarbouriech-boutique.fr)*