
LES HUÎTRES

AU CROWNE PLAZA GENEVA

A déguster sur place ou à l'emporter

Dégustez nos huîtres au restaurant Seventy5 ou au Bar.
Si vous préférez les emporter chez vous, commandez
votre plateau au **022 710 30 52**.



Marennnes Oléron Marennnes Oléron oysters

4.- pièce

Elle est peu charnue, d'une consistance molle avec une saveur équilibrée en sel. Sa caractéristique principale est son goût affiné. Elle sera appréciée des amateurs d'huîtres riches en eau, au goût affiné.

This oyster is less fleshy and has a soft consistency with just the right amount of salt. Its main characteristic is its refined taste.

Creuse de Zélande Zeeland cupped oysters

4.- pièce

C'est une huître très charnue, croquante et veloutée en bouche. Cette huître offre des notes d'algues fraîches, d'iode et d'agrumes.

This type of oyster is very fleshy and crisp yet smooth in taste, with hints of fresh seaweed and citrus.

Huître Umami Umami oysters

5.50 pièce

Goûteuse, délectable, crémeuse, saline, pleine de verve et de finesse. C'est l'essence même de l'Umami.

These oysters are tasty, creamy, salty and full of spirit and finesse. This is the essence of Umami.

A l'emporter Take away

Pour vos huîtres à l'emporter, appelez le 022 710 30 52

For take away, please call 022 710 30 52

Nos huîtres sont à déguster crues, accompagnées de vinaigre à l'échalotte et pain de seigle beurré, ou gratinées.

Our oysters are to be eaten raw, accompanied with shallot vinegar and buttered rye-bread or gratinated.

Crowne Plaza Geneva | Seventy5

75-77 Avenue Louis-Casaï, 1216 Cointrin

Tél 022 710 30 52 | www.seventy5.ch | 