



de Cancale

Découvrez une entreprise ostréicole...

L'entreprise les Parcs Saint-Kerber vous ouvre ses portes lors d'une visite guidée d'une heure, pour une immersion dans le quotidien des ostréiculteurs, aussi appelés « Jardiniers de la mer ».

Nous vous révèlerons tous les secrets de l'élevage de nos huîtres ainsi que les étapes réalisées jusqu'à leur mise en bourriche.



Formules de dégustation d'huîtres...

Terminez sur une note conviviale dans notre salle de dégustation en savourant nos « Perles Cancalaises » ! Amateurs confirmés ou visiteurs curieux de goûter nos huîtres, plusieurs formules de dégustation vous sont proposées. Des tartines de rillettes de la mer sont aussi disponibles.

L'exposition de coquillages...

Emerveillez-vous devant notre splendide collection de coquillages !

1500 espèces provenant des différentes mers du globe !

Des cartes postales anciennes de la ville de Cancale datant de 1900 sont également à découvrir.



Un dépaysement gourmand face à la baie de Cancale...

Mangez local ! Faites sur la plage une agréable pause pique-nique !

Composé d'un repas complet, notre panier garni peut être dégusté en bord de mer, avec vue sur la Baie du Mont Saint-Michel ou bien sur notre terrasse, dans un cadre verdoyant et fleuri.

Des produits du terroir...

Possibilité de continuer votre pause culinaire en dégustant un assortiment de fromages et charcuteries. Terminez votre déjeuner sur une note sucrée avec les babas au rhum de Saint-Malo.





de Cancale

Faites de votre passage à la Ferme Marine une expérience culinaire et artisanale.



Poursuivez l'aventure en découvrant les algues...

Accompagné de la guide animant **l'Escap'Algues**, vous plongerez dans le monde méconnu des algues bretonnes ! (Selon les marées)

Apprenez leurs vertus et leurs propriétés...

Clôturez cette balade sur l'estran en dégustant un tartare d'algues « fait maison ».

(uniquement sur réservation, max. 25 personnes).

Découvrez la cuisine à base d'algues...

Avec l'aide de la guide d'**Escap'Algues**, initiez-vous à la réalisation d'une recette apéritive avec des ingrédients variés.

(Sur réservation, max. 10 personnes)



Réalisez votre cosmétique marin...

Guidé par l'animatrice **O'DICY**, vous apprendrez les propriétés de ces matières premières naturelles et comment les utiliser, les étapes de fabrication et les précautions à prendre.

Vous repartirez avec votre produit cosmétique et la recette pour pouvoir en refaire chez vous ! Tout le groupe réalisera le même produit. Choisissez entre le dentifrice ou le baume hydratant (à voir d'avance avec l'animatrice). Uniquement sur réservation, max. 25/30 personnes.

Contactez-nous pour des informations supplémentaires :

02-99-89-69-99

contact@ferme-marine.com

