

## FOIE GRAS

Notre recette exclusive, parfaitement marbré et calibré.

|   |                  |
|---|------------------|
| Foie gras de canard extra cru sous vide, éveiné ☆                 |                  |
| <i>Lobe de 500 à 600g environ</i> .....                           | <b>50€/Kg</b>    |
| Foie gras canard mi-cuit <i>Terrine de 250g 4 personnes</i> ..... | <b>22€/pièce</b> |

## CANARD

Une sélection de produits préparés par nos soins dans notre atelier

|  |                   |
|--|-------------------|
| Magret de canard fumé, tranché, plaque de 120g ..... | <b>6,5€/pièce</b> |
| Effiloche de canard confit sachet de 500g .....      | <b>14€/pièce</b>  |
| Cuisse de canard confite .....                       | <b>4€/pièce</b>   |

## SAUMON

Nos saumons sont salés à la main au sel sec et fumés traditionnellement au bois de hêtre pour un goût et une onctuosité incomparables.

**Filet de saumon fumé, vendu en filet sur peau, produit vendu à la commande :**

|   |               |
|---|---------------|
| Norvège 1,3 à 1,8kg <i>Tranché machine</i> ☆ .....                                | <b>45€/kg</b> |
| <b>BIO</b> (origine Ecosse ou Irlande) 1,2 à 1,8kg <i>Tranché machine</i> ☆ ..... | <b>70€/Kg</b> |
| ECOSSE 1,2 à 1,8kg <i>Tranché machine</i> ☆ .....                                 | <b>55€/kg</b> |
| Gravelax mariné à l'aneth 1,2 à 1,8kg ☆ .....                                     | <b>47€/kg</b> |

### Saumon fumé en tranche plaque de 200g :

|                                    |                     |
|------------------------------------|---------------------|
| Norvège, pleine tranche 200g ..... | <b>8,5€/pièce</b>   |
| Ecosse, pleine tranche 200g .....  | <b>10€/pièce</b>    |
| <b>BIO</b> , 6 tranches 200g ..... | <b>13,50€/pièce</b> |

### Nos spécialités à base de saumon :

|   |                    |
|---|--------------------|
| Baron de saumon aux baies roses 250 à 500g <i>Norvège</i> ..... | <b>62€/kg</b>      |
| Gravelax de saumon cru mariné à l'Aneth, plaque de 200g         |                    |
| <i>Environ 6 tranches</i> .....                                 | <b>9€/pièce</b>    |
| Fondant de saumon fumé au miel, 200g environ .....              | <b>45€/kg</b>      |
| Fondant de saumon fumé au poivre, 200g environ .....            | <b>45€/kg</b>      |
| Pavé du trappeur 100/150g .....                                 | <b>33€/kg</b>      |
| Tartare de saumon 100g .....                                    | <b>3,9€/le pot</b> |
| Rillettes de saumon 100g .....                                  | <b>3,9€/le pot</b> |

## POISSON

Une sélection de poissons fumés par nos soins

|  |                    |
|--|--------------------|
| Flétan du Groenland fumé, plaque de 150g, +/- 4 tranches ..... | <b>7,50€/pièce</b> |
| Assiette nordique individuelle 110g .....                      | <b>5€/pièce</b>    |
| Thon fumé +/- 200g .....                                       | <b>37€/kg</b>      |
| Truite fumée (origine Nord Pas de Calais) 130g .....           | <b>6€/pièce</b>    |

**TOUS NOS PRODUITS PEUVENT ÊTRE CONGELÉS ...  
FAITES VOS RÉSERVES !!**

Pour toute réservation téléphonez à Carole à l'avance au 03 20 68 53 28 pour une meilleure disponibilité des produits.

☆ Uniquement sur commande ❄ Vendu congelé