



TARIFS

du 01/10/2026 01/04/2027

(Pour Noël réservation
avant le 12/12/2026)

Saumon Fumé à froid au bois de hêtre et sel sec de Guérande "Nature&Progrès"

Ecosse ou Feroé sup, filet NON tranché	1,8 kg	14/16 pers	121 €
Ecosse ou Feroé sup, filet tranché	1,8 kg	14/16 pers	125 €
Ecosse ou Feroé sup, tranché	1 kg	8/10 pers	83.50 €
Ecosse ou Feroé sup, tranché	0,500 kg	4/6 pers	43.50 €
Dos de Saumon Ecosse ou Feroé sup	Poids variable	au Kilo	118 €
Cube apéritif (sur commande)	Poids variable	au Kilo	98 €

Saumon Fumé/Mariné à froid au bois de hêtre et sel sec de Guérande "Nature&Progrès"

parfums disponibles : **Vodka/Aneth ,Bourbon/Poivre et Pastis/fenouil**

Ecosse ou Feroé sup, filet tranché	1,8 kg	14/16 pers	130 €
Ecosse ou Feroé sup, tranché	1 kg	8/10 pers	87 €
Ecosse ou Feroé sup, tranché	0,500 kg	4/6 pers	45.50 €
Cube apéritif (sur commande)	Poids variable	au kilo	101 €

Gamme Caviar de France du moulin de la "Cassadotte"

"Ebène" caviar affiné (3 à 5 mois), saveurs corsées pour les amateurs de caviar sauvage,

30 gr	105 €	
50 gr	160 €	
100 gr	310 €	sur commande

"Diva" est un caviar **SANS** conservateur goût authentique, impression de fraîcheur en bouche,

30 gr	92 €	
50 gr	140 €	
100 gr	270 €	sur commande

Gamme Epicerie fine

Soupe de poisson de roche "Saumoneraie St-Martin", 850 ml	10.50 €
Rouille sauce "Saumoneraie St-Martin", 120 ml	3.40 €
Huile d'olive Bio , INTENSE AOP Provence, Bastide Du Laval, 1L	30.50 €
Huile d'olive Bio , Tradition Mature, Bastide Du Laval, 1L	31.00 €
Huile d'olive Bio , Coffret Aromatisé (3 x 15cl Bidon)	28.00 €
Œufs de saumon sauvage, 100 gr	22.70 €
Poutargue Artisanale Benisti (s/cire120/130 g)	145 € le kilo
Brandade de morue Artisanale "Christophe Mouton" avec ou sans Lactose 200g	10.60 €
Tarama Blanc, 90 gr	7.35 €
Tarama Tobiko Wasabi, 90 gr	7.45 €
Tarama Blanc au corail d'oursins, 90 gr	7.60 €
Blinis 4 pces, 200 gr	7.35 €
Blinis mini 16 pces, 135 gr	7.35 €
Sprat fumés de Riga, 160 gr	7.00 €

Saumoneraie Saint-Martin, 270 rue François gernelle-ZAC ST-MARTIN, 84120 PERTUIS

Tel:04 90 77 86 81

Mail: adamkirwin@hotmail.com