

Saumon fumé

L'Atelier Sea Frais



Qui sommes-nous ?

C'est dans la baie du Mont-Saint-Michel, à Dragey-Ronthon, que se situe notre atelier artisanal de transformation de saumon. En 2021 Luan Cronin construit un fumoir dans les communs d'un ancien prieuré pour partager sa passion du saumon.

Notre savoir-faire

Fort de ses 40 années d'expérience, Luan a su développer un process et des recettes originales. Chaque étape de notre processus a été soigneusement réfléchi : le salage au sel des Pyrénées, le fumage aux différentes essences de bois, la phase de maturation du saumon fumé, le tranchage à la main... Ces différentes étapes sont les éléments indispensables pour vous proposer un saumon d'exception.

Cette année, à l'occasion des fêtes de fin d'années nous vous proposons de découvrir notre saumon fumé* aux copeaux de hêtre & aulne



- 6 tranches (environ 280gr**) au prix de 65€/kg

- 12 tranches (environ 560gr**) au prix de 62€/kg

*Origine du saumon fumé : Ecosse ou Norvège selon arrivage

**Poids variable, variation possible de +/- 10%