LES TRUITES FUMÉES
LA TRUITE QUI FUME



Un salage méticuleux, au gros sel de Guérande, dans le pur respect d'une recette familiale... un secret de fabrication jalousement gardé...



Un procédé de séchage et de fumage d'une grande précision, fruit d'un savoir-faire exigeant et minutieux.

Produite par friction à partir de bois sélectionnés, une fumée pure et maîtrisée souligne délicatement le poisson pour exprimer une signature aromatique d'une grande finesse et d'une belle complexité.

Truite Fumée - Parc Naturel du Haut Jura



La truite du Haut-Jura se distingue par sa grande générosité. Douce et charnue, elle dévoile des arômes complexes aux notes boisées, portés par une texture dense et fondante. Une truite au caractère affirmé, tout en finesse et en équilibre.

Truite Fumée - Parc Naturel du Vercors



La truite du Vercors arbore une belle robe d'un blanc nacré. Elle dévoile des arômes racés, avec une fin de bouche aux notes de noisettes torréfiées. Sa chair, extrêmement fondante, offre une dégustation tout en finesse et en élégance.

Truite Fumée - Affinée Piment de Bresse



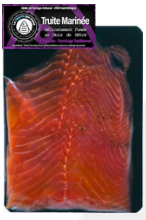
Notre truite fumée affinée au piment de Bresse dévoile une belle harmonie entre douceur et caractère. Fruitée et délicatement relevée, elle offre une chair fondante et des notes chaleureuses qui prolongent la dégustation avec subtilité.

Truite Fumée - Affinée Citron & Aneth



Notre truite fumée affinée aux écorces de citron et à l'aneth révèle une belle vivacité aromatique. Délicate et subtilement citronnée, elle associe la finesse des agrumes aux notes délicates de l'aneth, pour une dégustation fraiche et équilibrée.

Truite Fumée - Marinée jus de Betterave



Notre truite fumée marinée au jus de betterave séduit par sa robe aux nuances délicates, en un élégant dégradé du violet à l'orange. Douce et suave, elle offre une texture fondante et une dégustation tout en finesse.

LES TRUITES FUMÉES
LA TRUITE QUI FUME



Nos partenaires éleveurs partagent notre exigence de qualité et notre attachement au respect du poisson et de son environnement. Des eaux cristallines du Haut-Jura et du Vercors aux côtes sauvages d'Irlande, chaque origine exprime un terroir et un caractère uniques.



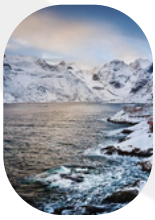
Des temps de maturation prolongés pour laisser à nos truites fumées et marinées le temps de développer et révéler toute la richesse de leurs arômes.

Truite Gravlax - Baies roses, citron & aneth



Notre gravlax de truite, mariné aux baies roses, à l'aneth et aux écorces de citron, dévoile une belle fraîcheur aromatique. Onctueux et délicatement parfumé, il associe les notes acidulées du citron à la finesse de l'aneth et au caractère subtil des baies roses.

Truite des Fjords du glacier de Folgefonna



Née dans les eaux cristallines du glacier de Folgefonna, au cœur du fjord d'Osterfjorden en Norvège, cette truite de mer bénéficie d'un environnement préservé et de conditions d'élevage particulièrement respectueuses. Élevée à faible densité dans les eaux vives du fjord, elle prend le temps de développer une chair ferme et fondante à la fois. Elle dévoile des saveurs pures et délicates, pour une dégustation généreuse aux belles notes marines.

Saumon Fumé - Irlande Nord (Red Bay)



Élevé dans les eaux vives et cristallines de la côte nord-irlandaise par une petite ferme familiale partenaire, ce saumon bénéficie d'une qualité d'élevage exceptionnelle à de très faibles densités (2%), lui laissant tout l'espace nécessaire pour se développer naturellement, sans intrants ni antibiotiques.

Sa chair ferme et généreuse dévoile une belle richesse aromatique, une texture fondante et un équilibre remarquable. Un saumon d'exception, à la fois puissant et délicat, qui incarne une autre idée de l'excellence.

Truite Fumée à Chaud



Généreux et fondants, nos pavés de truite fumées à chaud révèlent une chair moelleuse et délicatement parfumée. Ils se dégustent aussi bien chauds que froids, pour une expérience gourmande et pleine de finesse. Une truite authentique, à savourer simplement ou à intégrer à toutes vos envies culinaires.

LES RILLETTES
LA TRUITE QUI FUME

Préparées entièrement à la main, nos rillettes contiennent plus de 70 % de chair issue de cœurs de filets, offrant une texture généreuse en véritables morceaux de poisson.

Des rillettes naturelles, sans liants ni conservateurs, dans lesquelles la qualité des ingrédients est mise à l'honneur. Stérilisées, elles se conservent 3 ans à température ambiante.

Truite au Viré-Clessé ou Bourgogne Blanc



Recette "naturelle" fraiche et fruitée, ancrée localement en partenariat avec l'appellation village du nord Mâconnais "Viré-Clessé"

Truite Citron & Aneth



Une recette empreinte de fraîcheur, à la finesse délicate, qui s'harmonise parfaitement avec des vins blancs secs et d'une belle vivacité.

Truite au Piment de Bresse



Une recette de caractère, portée par de subtils arômes floraux et fruités. Le Piment de Bresse, issu d'une souche locale plantée au Moyen-âge, est cultivé en très petite quantité au cœur de la Bresse bourguignonne.

Truite aux Poivrons Grillés



Une création sublimée par des poivrons délicatement grillés, aux accents ensoleillés. Une recette estivale qui s'accorde à merveille avec un vin rosé.

Truite à l'Ail des Ours



Une rillette fraîche et délicate, relevée par la douceur végétale de l'ail des ours. Une recette printanière tout en finesse, légère et rafraîchissante.

Truite aux Raisins



Recette élaborée à base de grumes de raisins délicatement marinées dans un vin blanc, pour conférer des notes douces et subtilement "sucrées-salées".

Truite aux Châtaignes Grillées



Création aux arômes chaleureux de châtaignes et notes caramélisées. Parfaite avec un Crémant de Bourgogne Blanc de Noir à l'apéritif.

LES RILLETTES
LA TRUITE QUI FUME

Pensée autour des accords mets et vins, notre gamme met en valeur les cuvées de nos cavistes et vignerons partenaires.

Crème et beurre, Piment de Bresse, Cassis de Bourgogne, vins d'appelation et de producteurs locaux... La grande majorité des ingédients sont issus de notre territoir.

Truite "Meurette" ou Beaujolaise



Inspirée de la célèbre sauce Meurette, cette rillette de truite est lentement mijotée dans un vin rouge, selon la tradition de la gastronomie bourguignonne. Une recette généreuse et réconfortante, parfaite avec un vin rouge léger et fruité.

Truite au Cassis de Bourgogne



Recette mêlant douceur et fraîcheur. Les baies de cassis sont délicatement réduites dans une crème de cassis de Bourgogne, apportant une touche très légèrement fruitée. Une création idéale à l'apéritif, accompagnée d'une coupe de Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs.

Esturgeon & Truite Fumée



Recette aux saveurs complexes, révélant tout le caractère du poisson de rivière. Rehaussée de câpres et de cornichons, elle offre une harmonie subtile entre goût puissant et notes acidulées.

Truite Tomates Marinées & Basilic



Des saveurs fraîches et fruitées aux accents d'été. Idéales à l'apéritif sur des toasts ou en accompagnement d'une salade estivale. À déguster avec un vin rosé léger et fruité.

Truite Fumée, Crémant de Bourgogne & Truffe de la Saint-Jean 4%



La truite est associée à un Crémant de Bourgogne Millésimé, choisi pour son élégance et sa finesse, qui vient sublimer la texture fondante et les arômes subtils de cette recette. La truffe, délicatement dosée, apporte une touche de complexité gourmande créant une harmonie riche en nuances et saveurs.

Truite au Vin Jaune, Girolles & Noix



La truite s'associe au Vin Jaune, choisi pour ses notes profondes et sa belle longueur en bouche, qui vient souligner la texture fondante et la finesse de sa chair. Une composition tout en caractère, où les saveurs du Jura s'accordent dans une harmonie riche et élégante.