

TARIFS 2021 (sans personnel tarif depart du Fumoir)

Ses spécialités Fumées

Truite d'Acquigny fumée	le kg	49 €
Truite d'Acquigny en filet avec peau	le kg	40 €
Saumon fumé norvégien	le kg	56 €
Noix maigre de cochon fumé ou filet mignon	le kg	26 €
Filets de hareng fumé (mi novembre à fin mars) peu salé	le kg	22 €
Filets de dinde fumée	le kg	35 €
Rillettes au saumon fumé	pot de 125g	3,70 €
Rillettes au saumon fumé	pot de 250g	6,90 €
Magret de canard fumé (FR)	le kg	45,00 €
Rillettes au saumon fumé	à la demande	27,30 €
Saumon fumé Ecosse	à la demande	65 € / kg

DIVERS

Confiture d'oignons	pot de 300gr	5,25 €
Confiture d'ail ou d'oignons au détail	le kg	12,60 €
Terrine du moment gibier / foies de volailles au muscat / canard	le kg	15,00 €
Foie gras de canard au torchon (FR)	le kg	107,00 €
(prévoir 40 à 50 gr par convive) au dessus de 1kg	le kg	90,00 €
Saumon norvégien mariné à l'aneth	le kg	52 €

Ses entrées Froides

Asperges en saison vinaigrette aux herbes	la portion	5.50€
Tomates farcies légumes et thon	la portion	3,70 €
Salade de crevettes et melon sauce cocktail	la portion	4,40 €
1/2 langouste parisienne	la portion	Prix selon le cours
Salade de crabe à la mangue et sa mousse d'avocat	la portion	5,60 €
Salade Sacquenvillaise et sa vinaigrette framboise (magret, dinde, gésiers confit, foie gras, salade)	la portion	5,60 €
Rillettes au saumon fumé et son granité à la tomate	la portion	3,70 €
Saumon(Norvég) mariné à l'aneth vinaigrette huile noix	la portion	4,70 €
Saumon du fumoir 1/2 citron en habit	la portion	4,70 €
Voyage autour du saumon ex (mariné, fumé, rillettes)	la portion	5,00 €
Huitres de gouville fines n° 3	l'unité	0.85 €
Terrine de poisson du moment, sauce cocktail	la portion	4,10 €
Salade de crevettes aux pomelos	la portion	4,00 €
Médaille de saumon farci en Bellevue (au choix petits légumes, crevettes, écrevisses, champignons)	la portion	4,40 €
Salades composées diverses - liste sur demande	le saladier 12 à 15 parts	19,65 €
Melon au jambon du fumoir		4,50 €
Salade Mozzarella di buffala , salade de couleur		6 €
Assiette Terre et Mer (foie gras / Poisson)		7 €

Ses entrées Chaudes

Feuilleté de foie gras et confiture d'oignons	la portion	7 €
Asperges fraîches sauce mousseline acidulée (en saison)	la portion	6,10 €
Feuilleté d'asperges fraîche, crème au cerfeuil (en saison)	la portion	6,10 €
Fricassée de 15 escargots, petits légumes et crème d'ail	la portion	5,90 €
Quiche dinde fumée, confiture d'oignons	la portion	2,80 €
Quiche saumon frais, poireaux	la portion	3,15 €
8 Huitres N°3 chaudes fondues de poireaux crème	lea portion	9.50 €
Quiche andouille de Bretagne, confiture d'oignons	la portion	2,85 €
Grandes quiches diverses 8/10 parts	la pièce	15,00 €
Poêlée de 4 St Jacques, julienne de légumes, sauce Noilly	la portion	8,40 €
Feuilleté de chèvre frais au basilic	la portion	3,70 €
Tourte aux pétoncles à la provençales	la portion	4.10 €
Croissant au saumon fumé	la portion	3,60 €
Croque aux 2 saumons, bisque de homard	la portion	3,60 €
Aumônière de St Jacques (3) sur fondue d'endives sauce trompette	la portion	8,20 €

Ses plats Typiques (tarif dégressif au dessus de 50 parts)

Coq au vin 3 morceaux (oignons lardons champignons	la portion	8.4€
Tajines diverses (poulet , agneau , boeuf)	la portion	8.70€ à 12,60€
Pot au feu avec os à moelle	la portion	10,50 €
Jambon de porcelet braisé	la portion	8.70€
Cochon de lait à la broche minimum 30 pers (500gr / Pers.)	la portion	15,75 € (tarif dégressif au dessus de 60 pers)
Bœuf bourguignon et sa garniture oignons lardons champignons	la portion	7,85 €
Tripes au cidre	la portion	6.00 €
Couscous de 1 à 3 viandes (2 merguez / poulet / boeuf / agneau / Boulettes, Brochette)	la portion	8.00€ / 10€ / 12,00€
Paëlla (cuite devant vous)	la portion	12.00€ (minimum 60 personnes)
Paëlla royale (lotte, lapin, langoustines, poisson, crevettes, moules, encornet géant etc...)	la portion	17,85 €
Cassoulet cuisse de canard et saucisse type Toulouse	la portion	10.00€
Choucroute (jambon poitrine 1/2 sel , saucisse 2 sortes ,morteau)	la portion	9.50€
Tartiflette au reblochon AOC, salade	la portion	9.00€
Moussaka agneau boeuf	la portion	8.00€

Viandes (en prestation viandes à la plancha ,volaille , filet mignon porc , rumsteck)

Tete de veau sauce gribiche	la portion	8.5€
Pavé de biche ou rumsteck sauce foie gras ou poivrade	la portion	9,35 €
Filet de bœuf en brioche sauce porto	la portion	14,70 €
Fricassée de poulet vallée d'Auge, pomme fruit	la portion	6,30 €
Cuisse de canard au cassis	la portion	6,25 €
Suprême de pintade aux écrevisses	la portion	7,85 €
Magret de canard au poivre vert	la portion	8,10 €
Suprême de chapon façon blanquette (en saison)	la portion	9.20 €
Roulade de poulet au chorizo sauce poivrons crème	3 morceaux	7,25 €
Emincé de ris de veau sauce crème au foie gras	la portion	17,85 €
Filet de poulet farci au camembert sauce cidre aux pommes	la portion	7,50 €
Daube de gibier (en saison)	la portion	6,60 €
Filet mignon de porc aux giroles	la portion	10 €
Cuisse de canard gras confite	la portion	7 €
Caille jumbo forestière	la pièce	8,70 €
Pièce de boeuf du moment nourrie au foie gras (FR)	la portion	9,35 €
Diverses brochettes de viande (volaille,agneau,boeuf,porc)	le kg	14 €
Filet de poulet sauce Calvados	la pièce	7,15 €
Pavé de noix de veau aux trompettes ou sauce foie gras	la pièce	10,00 €
Noix de joue de porc confite sauce citron vert estragon	la portion	8.70€

La Marée (peut être adapter pour une entrée)

Filet de poisson façon bouillabaisse et sa rouille	la portion	8.50
St jacques (3) lutée en cocotte	la portion	8,80 €
Pavé de cabillaud, sauce vierge	la portion	9,45 €
1/2 langouste garnie dans sa tête beurre aux herbes (200/250gr)	la portion	25€ env
Cassoulet de roussette	la portion	7 €
Lieu jaune vigneronne	la portion	9 €
Sole farcie et crabe	la portion	12,00 €
Lotte rôtie sauce aux pistilles de safran	la portion	9,50 €
Dos de poisson du jour et queues de gambas (4), sauce au curry	la portion	6,80 €
Filets de rouget beurrés de leur foie, sauce au xérès	la portion	8,50 €
Bouillabaisse à ma façon (rouille croutons p de terre)	la portion	15,75 €
Marmite du pêcheur, sauce vin blanc	la portion	10,50 €
Brochette de poisson (suivant marée)	la portion	8,20 €
Homard européen ou langouste	la portion	Suivant le cours
Oursin dans sa coque, farce fine de St Jacques	la pièce	4,00 €
Filets de turbo en papillote	la portion	12,60 €
Turban de tacaud ou merlan au basilic frais	la portion	8,60 €
Cassolette de la mer (crevette moule champ petoncles)	la portion	9 €
Papillote de merlu , fondue de fenouil sauce au chorizo doux	la portion	7.50 €
Thon sur son lit de légumes du soleil	la portion	9 €
Calamar à l'armoricaine , pates à l'encre	la portion	8.50€

tout nos filets de poissons sont désarêtés; néanmoins il peut arriver qu'une arête échappe à notre vigilance.

Les garnitures

Tomates provençales	la portion	1.5€
Fagot de haricots vert au jambon du fumoir	la portion	1,75 €
Gratin de pomme de terre	la portion	2,00 €
Petit flanc de potiron	la portion	2,30 €
Fricassée de légumes de saison	la portion	2,40 €
Aumônière de champignons	la portion	2,60 €
Brochette de légumes	la portion	2,50 €
Pâtes fraîches	la portion	2,10 €
Crumble de légumes de saison	la pièce	2,70 €
Tatin	la pièce	2,70 €
Endives braisées (2)	la portion	2,30 €
Poêlée de champignon de Paris	la portion	2,40 €
Galette de pommes de terre	la pièce	1,90 €
Pommes de terre façon Sarladaise	la portion	2,30 €
Ratatouille	la portion	2,40 €
Truffes fraîches (tuber melanosporum)	la portion	Selon cours
Embeurrée de chou vert	la portion	2,40 €
Purée aux panais crémée	la portion	2,30 €
Pommes Dauphine (la portion de 7 pièces)	la portion	2,60 €
Pomme de terre paysanne (carottes oignons lardons)	la portion	2.30€

Les Desserts

Délices fruits de la passion mangue biscuit coco	la part	3.7€
Dacquoise amande coco mousse ganache blanc zeste orange confits	la part	3.70 €
Feuillantine aux fraises, coulis de fruits rouge	la part	3,70 €
Tarte tatin pomme ou poire crème, fouettée au calvados	la part	3,70 €
Dacquoise mousse ganache au choix lait ou noir	la part	3,70 €
Fraisier / framboisier à ma façon	la part	3,70 €
Crème de riz à la vanille agrémentée de fruits frais	la part	3,15 €
Tarte aux pommes à la Normandie	la part	2,95 €
Vacherin selon votre désir	la part	3,70 €
Millefeuille aux fraises	la part	3,70 €
Feuillantine aux pommes, sauce caramel	la part	3,60 €
Soupe de fruits frais au gingembre	la part	3,70 €
Omelette Norvégienne (parfum au choix)	la part	3,70 €
Pièce montée (croque-en-bouche) et sa nougatine	le choux	1,40 €
Entremet aux myrtilles, crème légère	la part	3,70 €
Crumble selon fruits de saison	la part	3,15 €
Salade de fruits frais de saison	la part	3.0€