Mercredi 24 décembre - Dîner

Symbiose

Sur place ou à emporter entre 15h et 18h le jour même.
Commande jusqu'au vendredi 19 décembre minuit.

Entrée

Tartare de daurade et bar, rémoulade de tourteau, agrumes

ET/OU

Ravioles de ricotta et champignons, crème de parmesan,
jus de volaille au thym

*

Plats

Quenelle de Saint-Jacques, médaillon de homard et bisque, légumes vapeurs

ET/OU

Poule contisée à la truffe, sauce poulette, purée truffée

*

Dessert

Bûche à la vanille et aux framboises

OU

Bûche au chocolat, noisette et yuzu, mignardises

Une entrée, un plat, un dessert 120€
ou Deux entrées, deux plats, un dessert 170€

Pour réserver
02 31 24 46 67

7, avenue Jean Mermoz - 14390 CABOURG

Mercredi 24 décembre - Dîner

Le Balbec (Grand Hôtel)

Mise en bouche

Velouté onctueux de butternut, cube fondant de foie gras poêlé
& croustillants de lard fumé

*

Entrée

Raviole ouverte de homard, sublimée par une bisque à l'orange
aux notes délicatement acidulées

*

Plat

Filet de boeuf normand,
accompagné d'un gâteau de pommes de terre à la truffe de Bourgogne

*

Boisson

Accord mets & vins du sommelier

*

Desserts

Déclinaisons autour du chocolat, glace à la réglisse, touche d'hydromel
et sirop d'Oabika, accompagnées d'une coupe de champagne,
café et mignardises

205€

Pour réserver
02 31 91 01 79

Jardins du Casino - 14390 CABOURG

Mercredi 24 décembre - Dîner

Le Poisson d'argent

Mise en bouche

Mi-cuit de saumon aux graines de sésame
au yuzu relevé d'une touche exotique

*

Entrée

Saint-Jacques rôties, accompagnées de condiments de légumes de saison
au miel, légère écume de noisette et gomasio

*

Plat

Filet de Saint-Pierre grillé, servi avec ses billes de légumes glacées,
nappé d'une sauce au champagne et perlé d'oeufs de poisson

*

Fromage

Tomme de Braye, figues rôties au miel normand, chutney et noix torréfiées

*

Dessert

L'orange en trompe-l'oeil, entre illusion et gourmandise

Boissons non incluses

85€

Pour réserver
02 50 22 10 00

44, avenue Charles de Gaulle - 14390 CABOURG

TOURISME CABOURG

Mercredi 24 décembre - Dîner

Le Kaz (Casino de Cabourg)

Mise en bouche
Verrine de crevettes et sa crème de concombre

*

Entrée
Trilogie autour du saumon : gravlax, fumé, rillettes

*

Plat
Suprême de chapon rôti, crème de morilles
et son écrasé de pommes de terre truffées.

*

Boissons
1 verre de bordeaux, 1 verre de chardonnay,
1/2 bouteille d'eau et 1 café par personne.

*

Dessert
Buchette bavaroise au croquant de chocolat & crème de vanille

10€ de crédit de jeu offerts

90€

Pour réserver
02 31 28 19 19

Les jeux d'argent et de hasard peuvent être dangereux : pertes d'argent, conflits familiaux, addiction...
Retrouvez nos conseils sur joueurs-info-service.fr (09 74 75 13 13 - appel non surtaxé)

Promenade Marcel Proust - 14390 CABOURG

Jeudi 25 décembre - Déjeuner

Le Poisson d'argent

Mise en bouche

Mi-cuit de saumon aux graines de sésame au yuzu
relevé d'une touche exotique

*

Entrée

Saint-Jacques rôties, accompagnées de condiments de légumes de saison
au miel, légère écume de noisette et gomasio

*

Plat

Filet de Saint-Pierre grillé, servi avec ses billes de légumes glacées,
nappé d'une sauce au champagne et perlé d'oeufs de poisson

*

Fromage

Tomme de Braye, figues rôties au miel normand, chutney et noix torréfiées

*

Dessert

L'orange en trompe-l'oeil, entre illusion et gourmandise

Boissons non incluses

85€

Pour réserver
02 50 22 10 00

44, avenue Charles de Gaulle - 14390 CABOURG

TOURISME CABOURG

Mercredi 31 décembre - Dîner

Symbiose

Mise en bouche
L'huître chaude au Champagne

*

Entrée
Saint-Jacques & lard de Colonata, ventrêche de thon de Cherbourg
& Caviar, langoustine de belle taille

*

Plat
Filet de Boeuf normand Wellington, sauce Grand Veneur,
Ragoût de légumes d'hiver

*

Fromage
Camembert truffé, salade de jeunes pousses

*

Boisson
Une coupe de champagne

*

Dessert
Intensément vanille, mignardises

320€

Pour réserver
02 31 24 46 67

7, avenue Jean Mermoz - 14390 CABOURG

Mercredi 31 décembre - Dîner

Symbiose

À emporter entre 15h et 18h le jour même.
Commande jusqu'au vendredi 19 décembre minuit.

Entrée s

Tartare de daurade et bar, rémoulade de tourteau, agrumes
ET/OU
Ravioles de Ricotta et champignons, crème de parmesan,
jus de volaille au thym

*

Plat

Quenelle de Saint-Jacques, médaillon de homard et bisque, légumes vapeurs
ET/OU
Poule contisée à la Truffe, sauce poulette, purée truffée

*

Dessert

Bûche à la vanille et aux framboises
OU
Bûche au chocolat, noisette et yuzu, mignardises

Une entrée, un plat, un dessert 120€
ou Deux entrées, deux plats, un dessert 170€

Pour réserver
02 31 24 46 67

7, avenue Jean Mermoz - 14390 CABOURG

TOURISME CABOURG

Mercredi 31 décembre - Dîner

Le Balbec (Grand Hôtel)

Mise en bouche

Boudin noir délicatement poêlé, pomme croquante,
espuma onctueux au Calvados

*

Entrée

Terrine de foie gras mi-cuit, voile de betterave, gel floral à l'hibiscus, langoustine rôtie à la perfection, céleri croquant et fondant, perles de caviar Baerii, noix de Saint-Jacques snackées, fondue de poireaux parfumée, condiment au fruit de la passion

*

Plat

Dos de cerf rôti, choux-fleur en deux textures,
copeaux de truffe de Bourgogne

*

Boissons

Accord mets & vins du sommelier

*

Dessert

Mousse à la poire, biscuit moelleux au citron, sorbet poire et anis, tuile croquante au sarrasin, espuma de pin sylvestre, accompagnée d'une coupe de champagne, café & mignardises

350€

Pour réserver
02 31 91 01 79

Jardins du Casino - 14390 CABOURG

Mercredi 31 décembre - Dîner

Le Poisson d'argent

Mise en bouche

Foie gras de canard normand en terrine,
Harmonie de clémentine aux épices et sa gelée

*

Entrée

Filet de turbot aux algues, douceur de céleri confit, mousseline iodée,
sommités de chou-fleur et son beurre blanc

*

Plat

Rond de sous noix de veau farcie aux cèpes et morilles,
risotto onctueux et son jus corsé

*

Fromage

Crémeux de Pont l'Evêque, chutney normand au Calvados,
éclats de pain croustillant et son huile de feuille de figuier

*

Boissons

Coupe de champagne & pause normande façon mojito

*

Dessert

Le citron en trompe l'oeil, et son nuage de gel parfumé

Soirée dansante animée par Régis SUEZ

220€

Pour réserver
02 50 22 10 00

44, avenue Charles de Gaulle - 14390 CABOURG

TOURISME CABOURG

1er Janvier - Déjeuner

Le Baligan

Mise en bouche

Toast de saumon fumé maison, litchi garni au foie gras
et noisettes torréfiées, crevette au concombre croquant

*

Entrée

Carpaccio de Saint-Jacques et crevettes, sorbet potiron

OU

Langoustines rôties sur ravioles à l'encre de seiche, émulsion de homard

*

Plat

Duo de queue de homard confit au beurre clarifié et de gambas, pomme purée façon Robuchon, salade au balsamique réduit et beurre citronné

OU

Bar de ligne nacré et huîtres pochées, réduction de vinaigre de cidre caramélisé, petits légumes croquants et beurre aux algues

*

Desserts

Pavlova aux fruits exotiques (mangue, goyave, passion)

OU

Délice chocolat & caramel, sablé au beurre salé

90€

Pour réserver
02 31 24 10 92

8 avenue Alfred Piat - 14390 CABOURG

1er Janvier - Déjeuner - À emporter

Le Homard Bleu

Formule «Classique»

6 huîtres normandes
1 demi tourteau
6 crevettes roses
50g de crevettes grises
2 langoustines
200g de bulots
50g de bigorneaux
1 demi citron
mayonnaise

29€

Pour réserver
02 31 91 12 77

7, avenue Commandant Bertaux Levillain - 14390 CABOURG

1er Janvier - Déjeuner - À emporter

Le Homard Bleu

Formule «Homard»

1 demi homard
6 huîtres normandes
1 demi tourteau
6 crevettes roses
50g de crevettes grises
2 langoustines
200g de bulots
50g de bigorneaux
1 demi citron
mayonnaise

39€

Pour réserver
02 31 91 12 77

7, avenue Commandant Bertaux Levillain - 14390 CABOURG

1er Janvier - Déjeuner - À emporter

Le Homard Bleu

Formule «Gastronomique»

6 huîtres spéciales n°3
1 demi tourteau
6 crevettes roses
50g de crevettes grises
2 grosses langoustines
200g de bulots
50g de bigorneaux
6 gambas bio de Madagascar
1 demi homard bleu
1 demi citron
mayonnaise

49€

Pour réserver
02 31 91 12 77

7, avenue Commandant Bertaux Levillain - 14390 CABOURG

Desserts de fêtes à emporter

Grand Hôtel

À récupérer à l'hôtel le 23 & 24 décembre
et le 30 & 31 décembre de 10h à 12h.
Date limite de commande le vendredi 19 décembre.

Bûche chocolat & noisette
Chocolat au lait Valrhona.

Allergènes : lait, fruits à coque, céréales avec gluten, oeuf

4 parts (10cm) : 25€ & 6 parts (15cm) : 35€

Pour réserver
02 31 91 83 93

Jardins du Casino - 14390 CABOURG

TOURISME CABOURG

Desserts de fêtes à emporter

Grand Hôtel

À récupérer à l'hôtel le 23 & 24 décembre
et le 30 & 31 décembre de 10h à 12h.
Date limite de commande le vendredi 19 décembre.

Bûche fruits éxotiques
Coeur fruits exotiques, mousse noix de coco,
praliné & enrobage sésame.

Allergènes : fruits à coque, céréales avec gluten, sésame, lait, oeuf

4 parts (10cm) : 25€ & 6 parts (15cm) : 35€

Pour réserver
02 31 91 83 93

Jardins du Casino - 14390 CABOURG

TOURISME CABOURG

Desserts de fêtes à emporter

Grand Hôtel

À récupérer à l'hôtel le 23 & 24 décembre
et le 30 & 31 décembre de 10h à 12h.
Date limite de commande le vendredi 19 décembre.

Bûche citron & meringue
Crème & biscuit citron, mousse à la baie Andaliman,
meringue caramélisée.

Allergènes : fruits à coque, lait, oeuf

4 parts (10cm) : 25€ & 6 parts (15cm) : 35€

Pour réserver
02 31 91 83 93

Jardins du Casino - 14390 CABOURG

TOURISME CABOURG

1er Janvier - Déjeuner - À emporter

Symbiose

À emporter entre 15h et 18h le jour même.
Commande jusqu'au vendredi 19 décembre minuit.

Entrée

Tartare de daurade et bar, rémoulade de tourteau, agrumes
ET/OU
Ravioles de ricotta et champignons, crème de parmesan,
jus de volaille au thym

*

Plat

Quenelle de Saint-Jacques, médaillon de homard et bisque, légumes vapeurs
ET/OU
Poule contisée à la truffe, sauce poulette, purée truffée

*

Desserts

Bûche à la vanille et aux framboises
OU
Bûche au chocolat, noisette et yuzu, mignardises

Une entrée, un plat, un dessert 120€
ou Deux entrées, deux plats, un dessert 170€

Pour réserver
02 31 24 46 67

7, avenue Jean Mermoz - 14390 CABOURG

TOURISME CABOURG

Pendant toute la période des fêtes - À emporter

Le Homard Bleu

Formule «Classique»

6 huîtres normandes,
1 demi tourteau,
6 crevettes roses,
50g de crevettes grises,
2 langoustines,
200g de bulots,
50g de bigorneaux,
1 demi citron,
mayonnaise

29€

Pour réserver
02 31 91 12 77

7, avenue Commandant Bertaux Levillain - 14390 CABOURG

Pendant toute la période des fêtes - À emporter

Le Homard Bleu

Formule «Homard»

1 demi homard
6 huîtres normandes
1 demi tourteau
6 crevettes roses
50g de crevettes grises
2 langoustines
200g de bulots
50g de bigorneaux
1 demi citron
mayonnaise

39€

Pour réserver
02 31 91 12 77

7, avenue Commandant Bertaux Levillain - 14390 CABOURG

Pendant toute la période des fêtes - À emporter

Le Homard Bleu

Formule «Gastronomique»

6 huîtres spéciales n°3
1 demi tourteau
6 crevettes roses
50g de crevettes grises
2 grosses langoustines
200g de bulots
50g de bigorneaux
6 gambas bio de Madagascar
1 demi homard bleu
1 demi citron
mayonnaise

49€

Pour réserver
02 31 91 12 77

7, avenue Commandant Bertaux Levillain - 14390 CABOURG