L'Embarcadère

Le 14 février - dîner

49 € / pers.

Coupe de Champagne & Mise en bouche

Entrées - au choix

Étreinte marine à l'avocat
Avocat, chair de crabe et crevettes roses
ou
Baiser gourmand du Sud-Ouest
Foie gras maison et confiture de figues

Plats - au choix

Royale tentation aux amandes
Dorade royale au beurre d'amande et garniture surprise
ou
Cœur de canard, douceur dauphinoise
Magret de canard et gratin dauphinois maison

Desserts - au choix

Profiteroles et sa glace Framboise
ou
Nougat glacé de Cupidon et son coulis de fruits rouges

Réservation : 02 31 24 08 33
33 avenue de la Mer – 14390 Cabourg

I fratelli

Du vendredi 13 au soir au dimanche 15 février midi

59 € / pers.

Amuse-bouches

Arancini Cacio e Pepe, crème de Pecorino

Entrée

Saint-Jacques snackées, beurre blanc au limoncello

Plat

Risotto à la truffe, truffe fraîche de Toscane et Jambon de Parme 30 mois

Dessert

Cœur coulant pistaches-framboises

Réservation : 02 31 50 68 21
19 avenue de la Mer – 14390 Cabourg

Le Café de la Digue

Le 14 février - dîner

60 € / pers.

Amuse-bouches & coupe de champagne

Entrées - au choix

Saumon fumé au bois de hêtre et ses condiments
ou
Foie gras mi-cuit, compotée d'oignons

Plats - au choix

Conchiglionis aux noix de Saint-Jacques rôties et sa bisque
ou
Magret de canard, jus corsé au pain d'épices, pommes grenaille

Fromage

Duo de fromages normands

Dessert

Cœur coulant aux couleurs de l'amour

Réservation : 06 59 83 42 46
Promenade Marcel Proust – 14390 Cabourg

La Champagne-Ardenne

Le 14 février - dîner

65 € / pers.

Apéritif au choix & Amuse-bouches

Entrées - au choix

Tartare de Saint-Jacques de Cupidon
ou
Tartelette au chèvre, miel et chips de lard

Trou Normand

Plats - au choix

Pavé de saumon en croûte de sésame, beurre vanille
ou
Demi magret de canard sauce aux figues

Dessert

Délice piña colada flambé

Café & mignardises

½ bouteille de vin au choix (rouge, blanc, rosé) ou eau (gazeuse ou plate) pour 2 personnes

Réservation : 02 31 91 02 29
Place du Marché – 14390 Cabourg

L'Imprévu

Le 14 février - dîner

65 € / pers.

Entrées - au choix

Carpaccio de Saint-Jacques
ou
Salade périgourdine

L'Élixir de l'Amour

Plats - au choix

Plateau de la mer
6 huîtres, 6 crevettes roses, 200g de bulots, 3 langoustines, 100g de crevettes
ou
Plateau de la terre (froid)
Rôti de bœuf, rôti de porc, jambon serrano, terrine de canard, salade

Fromage

Assiette de 3 fromages à partager

Dessert

Trio de verrines maison
Mousse au chocolat, salade de fruits frais, panna cotta au coulis de fruits rouges

Réservation : 02 31 38 21 33
1 avenue du Général Leclerc – Centre Commercial Balbec – 14390 Cabourg

Le Baligan

Du vendredi 13 midi au dimanche 15 février soir

79 € / pers.

Amuse-bouches

Huître frite, soja & gingembre
Maki de foie gras et oignons frits, confiture d'oignons
Ballotine de saumon fumé à l'aneth

Entrées – au choix

Ravioles noires de langoustine, grosse queue de langoustine, crème de homard
ou
Terrine de bar servie chaude, sauce cressonnière, garniture de bar et crevettes, tuiles noires

Plats – au choix

La Tentation du Baligan
Grosses crevettes et demi-queue de homard bleu, purée de pommes de terre truffée, râpé de truffe Melanosporum,
beurre citronné, salade
ou
Casserole d'aiguillette de Saint-Pierre et Saint-Jacques à l'oseille, tagliatelles fraîches maison
ou
La Symphonie pour deux (supplément +20 €)
Spécialité généreuse du Baligan à partager

Desserts – au choix

Profiteroles "Lover 2026"
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly, pistache, sauce Nutella noisette, framboise pépins, sorbet cassis, coulis de fruits rouges
ou
"I Love Caramel"
Déclinaison autour du caramel

Réservation : 02 31 24 10 92
8 avenue Alfred Piat – 14390 Cabourg

Le Beau Site

Le 14 février - dîner

80 € / pers.

Amuse-bouches & coupe de Champagne

Entrées - au choix

Carpaccio de saumon, sauce vierge à la mangue
ou
Tatin de tomates cerise, burratta truffée

Plats - au choix

Lotte rôtie, sauce hollandaise, crémeux de panais et choux de bruxelles
ou
Souris d'agneau confit sauce miel et figues, pollenta crémeuse

Fromage

Croustillant de camembert normand

Dessert

Cœur feuilleté aux agrumes

Réservation : 02 31 24 42 88
30 avenue du Maréchal Foch – 14390 Cabourg

Aroma

Le 14 février - dîner

Menu unique 87 € / pers.

Mises en bouche

Huître frite, espuma façon « vinaigre-échalote »
Conchiglioni farci à l'ail noir et champignons
Fritto de langoustine
Foccacia à la truffre

Entrées

Marbré de foie gras, pain d'épices et pomme
Saint-Jacques rôties puis laquées passion-gingembre, panais

Plat

Filet de veau Rossini, siphon de pommes de terre, carottes

Fromage

Petit-Neufchâtel de la maison Borniambuc
En supplément

Dessert

La Pomme Tatin d'Amour

Réservation : 02 31 86 72 24
2 avenue des Frères Hurtaud – 14390 Cabourg

Au Pied des Marais

Le 14 février - dîner

98 € / pers.

Mise en bouche

Entrée

Mi-cuit de foie gras à la mangue-citron
Ceviche de Saint-Jacques à la passion et caviar

Trou Normand

Granité au Calvados ferme Desvoye

Plat

Suprême de pintade à la truffe, noix et cerfeuil tubéreux

Fromage

La surprise de Cœur de Neufchâtel

Dessert

Le Finger au chocolat glace passion

Réservation : 02 31 91 27 55
26 avenue du Président René Coty – 14390 le Hôme Varaville

Symbiose

Disponible au déjeuner du 14 et 15 février

Menu unique au dîner du 14 février

Menu en 7 actes – 160 € / pers.

Apéritifs & Amuse-bouches

Entrées

Gravlax de Daurade, snackée
Tombé de Chou-Kale en persillade, Vierge de légumes d'hiver

Saint-Jacques et lard de Colonnata
Purée d'épinards, cébettes braisés, jus des Bardes

Plats

Saint-Pierre rôti au corail de homard
Brocolettis, beurre blanc au pamplemousse

Pigeon en croûte parfumé aux herbes
Déclinaison de betterave, jus de pigeon au Genièvre

Fromage

Neufchâtel truffé

Dessert

Éloge du chocolat
Soufflé au chocolat, douceur de la noisette, fraîcheur du Yuzu

Réservation : 02 31 24 46 67
7 avenue Jean Mermoz – 14390 Cabourg

Le Beau Site

Le 14 février - dîner

Menu à partager – 180 € / 2 pers.

Amuse-bouches & coupe de Champagne

Plat

Plateau de fruits de mer royal

Dessert

Cœur feuilleté aux agrumes

Réservation : 02 31 24 42 88
30 avenue du Maréchal Foch – 14390 Cabourg

Le Balbec

Le 14 février - dîner

Menu unique en 5 temps – 195 € / pers.

Coupe de Champagne Pommery et ses trois canapés

Mise en bouche

Huître litchi, framboise séchée, poivre Andaliman

Entrée

Foie gras poêlé, pomme Granny rôtie, condiment grenade

Plat de la mer

Noix de Saint-Jacques snackées, clémentine glacée, sauce chocolat harissa

Plat de la terre

Filet de veau cuit à basse température, tombée d'épinards au gingembre, navet rôti

Dessert

Gourmandise surprise du Chef Pâtissier

Pour accompagner ce menu, un accord mets et vins du sommelier vous sera servi.

Tout au long de la soirée, la chanteuse Gladys Ann accompagnera le dîner, envoûtant l'instant avec des mélodies et des chansons d'amour intemporelles.

Réservation et prépaiement : 02 31 91 83 93 ou h1282-re1@accor.com
Le Grand Hôtel, Jardins du Casino – 14390 Cabourg