

* Document non contractuel - Liste non exhaustive - Informations susceptibles de modifications – IPNS - Ne pas jeter sur la voie publique.
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

Pour plus d'informations : Office de Tourisme de Deauville - Tél. : 02 31 14 40 00 – www.deauville.org
Pour connaître l'actualité de Deauville en avant-première, abonnez-vous à notre E-newsletter sur www.deauville.org



RESTAURANTS DE DEAUVILLE

SAMEDI 13 FEVRIER

LE NAUTICA

- Cocktail Toi et Moi
- Duo de saumon ou Foie gras maison et ses toasts
- Timbale de Saint-Jacques Ou Filet de bœuf marchand de vin
- Ronde des fromages sur mesclun de salade
- Le parfait des amoureux
- Café

33€/pers – 2, rue Désiré le Hoc – 02 31 88 03 27

DIMANCHE 14 FEVRIER

AUGUSTO CHEZ LAURENT

- Cocktail des amoureux
- Pomme d'amour farcie au foie gras poêlé et son caramel de betterave
- Granité
- Homard grillé (500 g) accompagné de son huile vierge et tagliatelles
- Douceur de la Saint Valentin
- Café

50€/pers. - 27, rue Désiré Le Hoc – 02 31 88 34 49 www.restaurant-augusto.com

LE SPINNAKER

- La flûte Champagne Bollinger Cuvée spéciale Brut ou Billecart Salmon Rosé
- Foie gras de canard en deux façons : le lobe de foie gras aux noix et Noilly, escalope de foie gras poêlé, réduction de vin rouge, poire pochée, croustillant aux marrons
- Duo de gambas : nem de gambas aux légumes marinés à la Thai et beignet de gambas, sauce aigre douce aux airelles
- Pavé de veau dans l'entrecôte servi rosé et son jus, purée de brocolis et dés de mangue rôtis, pommes de terre Pont-Neuf Ou Pavé épais de bar sauvage rôti, lasagnette de poireaux à la truffe noire et vieux parmesan Reggiano, vinaigrette tiède au gingembre, tomates confites et cèbette
- Camembert aux truffes et sa gougère, salade mesclun
- Gourmandise de Monsieur Cyrille
- Mignardises, café Richard

69€/pers. hors boisson ou 115€ tout compris - 52, rue Mirabeau – 02 31 88 24 40
www.spinnaker-deauville.com

LA BELLE EPOQUE (HOTEL NORMANDY BARRIERE)

- Canapé de saumon Ecossais
- Foie gras de canard frais, en terrine et sa chutney
- Filet de bar cuit à l'unilatéral, beurre blanc à la vanille Ou Canon d'agneau rôti et sa poêlée forestière
- Le chocolat dans tous ses éclats

Dîner au Champagne - 125€/pers. - 38, rue Jean Mermoz - 02 31 98 66 22
www.lucienbarriere.com

SALON DES AMBASSADEURS (CASINO BARRIERE)

- Noix de Saint Jacques dorées et fondant de crabe, Primeur de légumes croquants et raviole de cèpes
- Pavé d'ombrine de Corse grillée clouté corailine, pomme mousseline à la truffe, Pousses d'épinard crues et cuites
- Un cœur pour deux
- Coupe de champagne

Soirée dansante-20h30-65€ (ou 60€ carte casino pass)- 2 r Edmond Blanc – 02 31 98 66 00

LE REGINE'S (CASINO BARRIERE)

- Buffet dînatoire (entrée, plat, dessert, boissons comprises)
- Soirée rose – 20h30 – 49€ (ou 40€ carte casino pass) – 2 rue Edmond Blanc – 02 31 98 66 00

SAMEDI 13 ET DIMANCHE 14 FEVRIER

L'ESSENTIEL

- Saumon mi-cuit, gingembre confit et condiment, tarama blanc
- Papillote de Langoustine péquillos, mostardelle
- Saint-Jacques grillée, légumes de Joël, émulsion curcuma
- Agneau rôti, purée de carottes jaunes, citronnelle
- Pont l'évêque fermier de chez Martin
- Crème brûlée du Dragon aux pralines rouges
- Le cocktail Fusion 10€

52€/pers. - 29-31 rue Mirabeau – 02 31 87 22 11 - www.lessentiel-deauville.com

LE LASSAY (HOTEL DU GOLF BARRIERE)

- Brouillade d'œuf de poule au caviar « Kaviari », petite mouillette de brioche au beurre demi-sel
- Cupidon de noix de coquille Saint-Jacques, émulsion de châtaignes au parmesan, confit de poireaux à la crème
- Tempura de homard aux petits légumes, dés de tomate à la ciboulette fraîche
- Suprême de volaille fermière pochée au bouillon et contisé à la truffe noire, Parmentier à l'ail doux, sauce poulette
- Cœur de Neufchâtel, salade d'herbes et chicon à la vinaigrette douce
- La Forêt Noire « contemporaine », sablé chocolat à la ganache, cœur de cerises amarena

80€/pers. (1/2 bouteille de champagne Pommery Grand Cru Millésimé 2000 inclus)
02 31 14 24 00 – www.lucienbarriere.com

LA PENICHE

- Coupe de Champagne
 - Canapé d'Huîtres chaudes gratinées aux Poireaux
 - Passerelle de st Jacques sur son Lac Exotique
 - Cœur fondant de la St Valentin
- 39€/pers. – Port Marina, Boulevard de la Mer – 02 31 98 52 75

CAFE VIN & CIE (IBIS HOTEL)

- Tartare de saumon Ou Œufs pochés en meurette Ou Salade café
- Papillote de crevettes et merlu Ou Tartiflette et sa salade verte Ou Grillade du jour
- Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace vanille Ou Crème brûlée à la vanille Bourbon Ou Tarte du jour
- Café

30€/pers. (un menu acheté = un menu offert, kir normand ou soda et café inclus) - 9, quai de la Marine - 02 31 14 50 00 - www.ibishotel.com

CAFE DE PARIS

- Mise en bouche
- L'ardoise pour 2 : profiterole à la chaire de crabe, au foie gras et gamba de salade
- Carré d'agneau rôti gratin dauphinois
- Cœur d'amour au chocolat et fruits rouges

39€/pers. - 12, place Morny – 02 31 88 31 60

14

février

RENDEZ-VOUS
ST VALENTIN

Claude Lelouch nous filme :
Embrassons-nous !

En 1965, Claude Lelouch tourne *Un homme et une femme* à Deauville.
Le 14 février, pour les 150 ans de la Ville de Deauville, il filmera tous les amoureux
qui s'embrasseront sur la plage. [Horaires sur www.deauville-2010.fr]

● 15h & 17h : *Un homme et une femme*

15 h : projection de *Un homme et une femme* (1964)
17 h : projection de *Un homme et une femme, 20 ans déjà* (1985)

LE YEARLING

- Coupe de champagne et ses feuilletés
- Terrine de foie gras de Normandie, pommes confites et son pain de campagne grillé
- Coquilles Saint-Jacques à la crème de Pommeau de Normandie, pommes de terre écrasées et fondue de poireaux
- Plateau de fromages
- La carte des desserts
- Café et mignardises

40€/pers. - 38, avenue Hocquart de Turtot - 02 31 88 33 37 - www.le-yearling.fr

21 CAFE RESTAURANT

- Raviole de Homard et sa bisque gourmande
- Tête à tête de foie gras au chaud-froid, marmelade de Rainette
- Duo de mignons de veau sautés châtelaïne
- Nougat glacé coulis de framboise et pomme d'amour
- Café

35€/pers. - 129, avenue de la République - 02 31 98 18 01



RESTAURANTS AUTOUR DE DEAUVILLE

DU VENDREDI 12 AU DIMANCHE 14 FEVRIER

CARMEN (HOTEL CARMEN)

- Coupe de Champagne royale réserve brut « Philipponat » et sa verrine marine
- Salade gourmande (saumon fumé, foie gras poêlé, gambas)
- Trilogie de la mer et petits légumes au sabayon normand
- Soufflé des Amoureux au Grand-Marnier et aux pralines pour deux personnes

27€/pers. - 24 rue Carnot - Trouville sur Mer (1km) - 02 31 88 35 43

SAMEDI 13 FEVRIER

MERCURE DEAUVILLE PONT L' EVEQUE

- Apéritif champagne et son accompagnement
- Chèvre façon Cromesqui, rémoulade de céleri
- Pavé d'espadon grillé et son sabayon au champagne
- Sphère chocolat, macaronade d'amande, compotée de fruits rouges

45€/pers. (boissons comprises) - D677 - St-Martin aux Chartrains (9,5km)
02 31 64 40 40 www.hoteldeauville.fr

LE CLOS DEAUVILLE SAINT-GATIEN

- Mise en bouche
- Demi-homard Breton et Saint Jacques « façon Michel's »
- Carré d'agneau rôti à la française et son jus truffé
- Entre deux mets du Clos
- Assortiment de fromages Normands sur lit de salade mêlée
- Cœur en macaron tout chocolat
- Café et mignardises

55€/pers (une bouteille de Bordeaux blanc grande réserve 2008 Ou Côte de Bourg rouge 2006) Soirée animée par un duo musical - St-Gatien des Bois (10 km) - 02 31 65 16 08
www.clos-st-gatien.fr

DIMANCHE 14 FEVRIER

LE VILLAGE

- Mise en bouche
- Saint Jacques marinées sur nid de salade vinaigrette aux truffes
- Filet d'agneau en croute de romarin mousseline de céleri sauce à l'orange
- Salade ou fromages
- Charlotte à la framboise et son coulis d'abricot et sa coupe des amoureux

37€/pers. - 64, rue Louvel et Brière - Touques (3 km) - 02 31 88 01 77

DOMAINE DE VILLERS

- Langoustines de Guilvécq taillées au couteau, citron vert, chou-fleur, citronnelle
- Escalope de bar sauvage, brocolis, huîtres, jus de coquillages
- Cappuccino : pomme mélodie, œuf moulet, poireaux
- Noisette de bœuf poêlé, jus de chor, pomelos, chips de charlotte
- Raviole de camembert, pomme granny
- Choco menthe, Crème glacée potiron, noix, sabayon marron

52€/pers Villers sur mer (7 km) - 02 31 81 80 80 www.domainedevillers.com

SAMEDI 13 ET DIMANCHE 14 FEVRIER

LE KAROUSEL (HOTEL KYRIAD)

- Coupe de café de Paris avec gloss
- Alliance de saumon fumé et crevettes roses Ou Carpaccio de bœuf aux épices et noix de cajou pillées
- Rosace de filet de canard émulsion sucré salé Ou Brochette de Saint-Jacques panée infusion de thé vert et gingembre
- Sabayon Framboises Ou Cœur coulant chocolat à la fleur d'oranger

20€/pers. - Avenue Michel d'Ornano - St-Arnoult (3 km) - 02 31 98 16 16 - www.kyriad.fr

LA MOULERIE

- Cocktail des amoureux
- Trio de la mer (saumon fumé, crevettes roses, rillettes de saumon maison) ou Salade du Pays d'Auge (magret de canard, foie gras maison, pomme) ou 6 huîtres de Normandie
- Brochette de Saint Jacques émulsion de champagne, risotto ou Cocotte de moules au choix ou Faux filet « race normande » risotto aux cèpes sauce aux fromages ou poivre
- Fromages
- Gourmandise aux biscuits roses ou Coupe glacée

35€/pers. - 76, boulevard Fernand Moureaux - Trouville sur mer (1 km) - 02 31 81 59 00

AMIRANTE HOTEL (SAMEDI SOIR OU DIMANCHE MIDI)

- Coupe de champagne
- Passion de saumon macéré au whisky, fondant de carottes laquées
- Confidences de noix de Saint-Jacques, pommes de terre à la vinaigrette de betteraves
- Cœur de pintade et homard à la fleur de sel, échalotes et artichauts confits, jus corsé au vert jus
- Aphrodisiaque de chèvre frais servi en coque de polenta, vinaigrette aux épices et baguettes séchées
- Douceur de poires et coings au citron vert, sablé croustillant à la réglisse, tuile aux éclats de gruettine
- Café et crescendo de Plaisir

49€/pers. - Route de Paris - Touques (3 km) - 02 31 81 82 82 - www.amiraute.com

AUX LANDIERS

- Cocktail de la Passion
- Soupe de potiron et gingembre
- Les 3 huîtres de Saint Vaast n°2
- Coquilles Saint-Jacques poêlées, émulsion de chou-fleur et piment doux
- Noisette d'agneau rôtie aux épices
- Duo de fromages normands, petite salade
- Gâteau moelleux au chocolat, glace vanille- noix de pécan
- Café, cookies de la Saint Valentin

47€/pers. - 90, rue Louvel et Brière - Touques (3 km) - 02 31 87 41 08
www.restaurant-deauville.com

LES 3 MAGES

- Coupe de champagne
- Amuses bouche
- Le duo de brochettes de Saint Jacques ou Assiette de Canard «fumé, rôti, confit »
- Sorbet pomme Calvados
- Turbot poché à la senteur d'Iode ou Ris de veau braisé, Morilles
- Aumônière de chèvre chaud
- Délicie Framboises/passion, coulis ou Tarte fine aux pommes, vanille fondante

50€/pers. - 1, avenue des Terrasses - Tourgeville (3 km) - 02 31 88 55 00

EDEN PARK

- Cocktail « La vie en Rose » accompagné d'amuses bouche
- Méli Mélo Cupidon : Fines tranches de magret de canard fumé, pommes et noix, copeaux de foie gras sur un lit de salade accompagné d'un verre de Colombelle
- Pintade à la Normande : Délicieux filet de pintade, sauce au cidre accompagné d'une ½ bouteille de Côte du Rhône « Domaine Saint Jean » AOC
- Délicat feuilletés au fromage de Pont l'Evêque et salade verte
- Assortiment de desserts à partager (miroir aux fruits exotiques, crème brûlée, croquantine au chocolat) accompagné d'une coupe de Champagne

35€/pers. (eau minérale et café) - Centre de loisirs du Lac - Pont l'Evêque (12 km)
02 31 64 64 00 - www.edenparkhotel.com

AUBERGE DE L'ABBAYE

- Amuses bouche
- Coupe de champagne Mumm
- Rosace de saint Jacques marinées au citron vert ou Foie gras frais de canard et ses toasts
- Blanc de saint Pierre au sabayon de poivre ou Filet de sole Deauvillaise
- Granité de pamplemousse
- Suprême de pigeonneau aux légumes d'hiver ou Cœur de filet de bœuf grillé Béarnaise
- Fromages de Normandie ou Croustillant de Neufchâtel aux pommes et noix
- Assiette des desserts de la St Valentin ou Moelleux aux chocolat, crème vanillée
- Café et mignardises

59€/pers (menu complet) ou 51€ (une entrée, un plat, un fromage, un dessert) - 2, rue de la libération - Beaumont en Auge (12 km) - 02 31 64 82 31

Pour connaître tous les restaurants de Deauville et des alentours, n'hésitez pas à nous demander notre Guide Gourmand.