Savourez l'esprit des fêtes

AU GRAND HÔTEL DE CABOURG



LE BALBEC

Jardins du Casino, 14390 Cabourg
02 31 91 01 79
h1282@accor.com
@grandhotelcabourgmgallery

Réveillon de Noël

JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026

Coupe de Champagne Philipponnat
“Réserve perpétuelle” & petits fours

Cappuccino de butternut, espuma aux noix,
poudre de lard

Pâté en croûte de gibier aux fruits secs
(cerf, morilles et foie gras)

Suprême de volaille de Roncheville,
feuille à feuille de pomme de terre vitelotte
à la graisse de canard, châtaigne en texture

Biscuit amande, poire pochée,
ganache au Rooibos Bourbon et notes
de bergamote, accompagné d’une coupe
de champagne

Café & mignardises



Accord mets et vins inclus

IGP Calvados-Grisy, Les Arpents du Soleil « Connivence » 2022
AOP Bourgogne, Gilles Gelin « Bourgogne pinot noir » 2022

205€ / pers.

Menu unique
pour tous les convives

Un menu enfant
est disponible sur demande

Le réveillon du Nouvel An

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

Coupe de Champagne
Vranken Brut Contemporain

Huîtres, condiment à la pomme verte,
émulsion pomme-wasabi

Foie gras poêlé, coing en déclinaison, pain d'épices

Ceviche d'espadon, lait de coco, gingembre,
citron, piment et caviar

Noix de Saint-Jacques, salsifis rôtis,
vinaigrette aux agrumes

Dos de chevreuil, chou kale mariné,
topinambours et truffe

Mousse et ganache montée à la vanille,
brisure et crème de marrons confits, compotée exotique,
crème glacée à la vanille et au poivre de Madagascar
accompagné d'une coupe de champagne

Café & mignardises

Accord mets et vins inclus

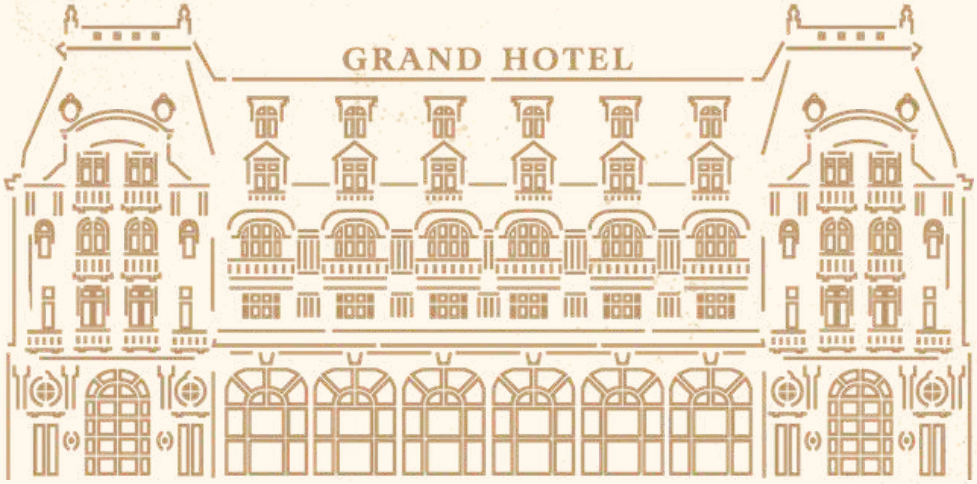
AOP Mercurey, Château de Chamirey 2024
AOP Coteaux-d'Aix-en-Provence, Château La Coste
« Les Pentes Douces » Bio 2025
AOP Cornas, Domaine Colombo « Les Terres Brûlées » Bio 2018

350€ / pers.

Menu unique pour tous les convives

Un menu enfant est disponible sur demande

L'équipe du Grand Hôtel vous adresse ses vœux les plus chaleureux pour les fêtes de fin d'année.



Réservation et prépaiement obligatoires

au 02.31.91.83.93 ou h1282-re1@accor.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.
Toutes nos viandes bovines et volailles sont d'origine française.
Nous vous invitons à vous rapprocher de nos équipes pour préciser
toutes allergies ou intolérances alimentaire
Prix nets en euros, taxes et service compris.