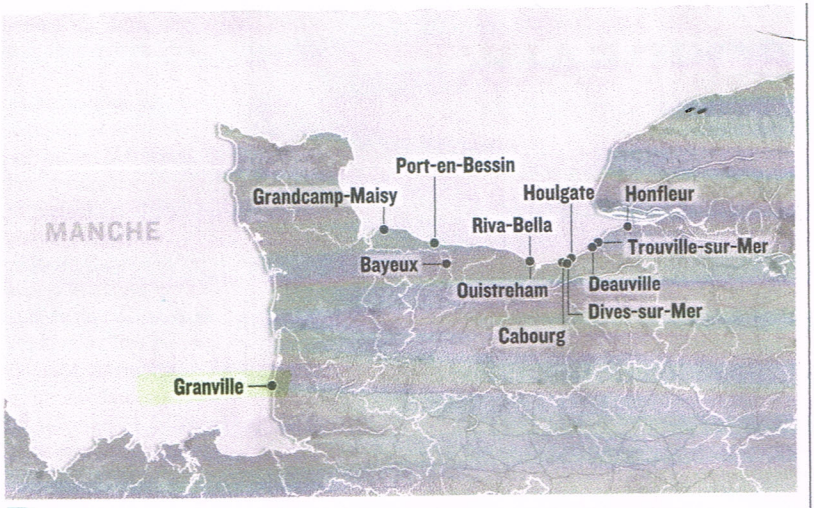
CÔTE NORMANDE DE GRANV



BAYEUX
L'ANGLE SAINT LAURENT
Ravissant ! Décoration raffinée pour ce restaurant plein de charme : poutres peintes, bois clair, pierres apparentes, joli comptoir, chaises confortables. Tout a été pensé par Caroline et Sébastien Rémy. Et la cuisine est en harmonie. Médaillon de foie gras ; pavé de bar, macaroni pressé aux algues et safran de Normandie ; filet mignon de porc passé au gril. Munster de M. Husson, à Orbey ; pomme confite longuement au four. Un chef inspiré par sa région.
2, rue des Bouchers, 14400 Bayeux *(02.31.92.03.01)*. Menus : 27 € et 48 €. Fermé samedi midi, dimanche soir et lundi.

BAYEUX
LE POMMIER
Dans un bâtiment historique, ce restaurant possède trois salles, une cheminée et une terrasse. Agréable décor, pierres blondes de la région, chaises originales. La cuisine est résolument normande. Jambon fumé en cheminée de la Manche et son beurre d'Isigny ; tripes à la mode de Caen ; foie gras maison au pommeau ; assiette de coquillages et crustacés ; grenadin de veau en crème de cœur de Neufchâtel-en-Bray.
40, rue des Cuisiniers, 14400 Bayeux *(02.31.21.52.10)*. Menus : 25 € et 40 €. Ouvert tous les jours en saison.

CABOURG
LE BOUCHE À OREILLE
José Aparicio et son épouse, Carole, ont créé ensemble ce très élégant restaurant. Salle claire, fauteuils confortables, atmosphère chic et raffinée. Le chef, travaillant en direct avec deux bateaux de pêche d'Ouistreham, le poisson est d'une fraîcheur exceptionnelle, mais son talent s'exerce aussi sur les viandes. Tarte fine de saint-jacques aux tomates cerise ; pot-au-feu de foie gras à l'effiloché de confit de canard ; filet de turbot braisé au champagne ; carré d'agneau à la fleur de thym. Nombreux et beaux desserts. Carte des vins d'un passionné.
10, avenue des Dunettes, 14390 Cabourg *(02.31.91.26.80)*. Menu : 36 €. Fermé lundi.

CABOURG
LE BEAU SITE
Superbe vue sur la plage. Une grande véranda au rez-de-chaussée d'une villa typique et une cuisine traditionnelle réalisée avec soin. Produits de la mer, mais pas seulement. Gougères farcies à la ricotta et au saumon fumé ; camembert frit puis rôti ; aile de raie poêlée au vinaigre de cidre ; pavé de lotte rôti et escalope de foie gras poêlée ; black angus, sauce au camembert. Desserts maison : nems à la banane, sauce au chocolat ; clafoutis aux poires.
30, avenue du Maréchal-Foch, 14390 Cabourg *(02.31.24.42.88)*. Menu : 37 €. Fermé lundi et mardi.

DEAUVILLE
LA FLAMBÉE
En centre-ville, un excellent rapport qualité-prix. Décor moderne et cosy, sièges confortables, grande cheminée et véranda sur cour intérieure. Cuisine élaborée avec soin : carpaccio de truite aux agrumes ; poitrine de porc confite au miel ; pavé de lieu ; suprême de poulet farci. Grillades dans la cheminée et homard à l'honneur. Service impeccable.
81, rue du Général-Leclerc, 14800 Deauville *(02.31.88.28.46)*. Menus : 21 €, 29,50 € et 42 €. Fermeture : se renseigner.

DIVES-SUR-MER
CHEZ LE BOUGNAT
Une ancienne quincaillerie. Grande salle avec mezzanine, un petit aéroplane accroché au plafond, sympathique bric-à-brac, affiches, tableaux, objets divers. L'assiette aussi est généreuse, avec des plats bistrots. Terrine de ris de veau ; superbes charcuteries ; salade d'oreille de cochon ; tête de veau ravigote ; solettes ; tripes. Les desserts ont la même tendance. Tout cela est bien fait, l'ambiance est chaleureuse et l'adresse tellement appréciée que la réservation est conseillée.
27, rue Gaston-Manneville, 14160 Dives-sur-Mer *(02.31.91.06.13)*. Menu : 28,50 €. Carte : de 24 à 50 €. Ouvert tous les jours.

GRANDCAMP-MAISY
LA MARÉE
Sur le port, face aux bateaux de pêche, un restaurant au décor contemporain bénéficiant d'une terrasse. Frédéric Lévêque réalise une cuisine inventive et pleine de fraîcheur. Saint-jacques rôties crème Dubarry ; poissons de petit bateau ; magret de canard cuisse confite, pomme de terre farcie à l'ail doux. En dessert, la crème brûlée est au pommeau.
5, quai Henri-Chéron, 14450 Grandcamp-Maisy *(02.31.21.41.00)*. Menus : 20 € et 36 €. Ouvert tous les jours. Réservation conseillée.

GRANVILLE
LA CITADELLE
Une belle situation pour ce restaurant, face au port, vue sur les bateaux. Salle design, bois très clair, grands tableaux modernes et colorés. Accueil très chaleureux. La cuisine du chef, Cyrille Doraphé, raconte l'Océan, met à l'honneur les homards de Chausey et autres crustacés. La choucroute de la mer est en vedette.
34, rue du Port, 50400 Granville *(02.33.50.34.10)*. Menus : 24 € et 35 €. Fermé mercredi.

HONFLEUR
L'ENDROIT
Différent ! Un air de New York dans une petite rue de Honfleur ! Un ancien loft d'architecte transformé en restaurant : exceptionnelle hauteur sous plafond, fauteuils en cuir vieilli et mobilier en matériaux de récupération. Une mezzanine équipée d'un grand sofa. Tarte Tatin de boudin noir aux pommes ;