

I'm not robot!

TOURISME +33 (0)2 31 14 40 00info@indeauville.fr Nos bureaux d'information touristique : DEAUUVILLE TOURISME Résidence de l'Horloge Quai de l'Impératrice Eugénie 14800 DeauvilleVoir les horaires d'ouverture VILLERS-SUR-MER TOURISME Place Jean Mermoz 14640 Villers-sur-MerVoir les horaires d'ouverture BLONVILLE-SUR-MER TOURISME 32 bis avenue Michel d'Ornano 14910 Blonville-sur-MerVoir les horaires d'ouverture VILLERVILLE TOURISME 40 rue du Général Leclerc 14113 VillervilleVoir les horaires d'ouverture TOUQUES TOURISME 20 Place Lemercier 14800 TouquesVoir les horaires d'ouverture TOURGEVILLE TOURISME Promenade Louis Delamane (derrière le poste de secours) 14800 TourgévilleVoir les horaires d'ouverture Au Pied des Marais MICHELIN 2022 17.8 km - 26 avenue du Président-Coty, à Varaville, 14390 Cabourg Le Balbec - Grand Hôtel de Cabourg MICHELIN 2022 15.5 km - Grand Hôtel de Cabourg, promenade Marcel-Proust, 14390 Cabourg A partir de115 € Le Manoir des Impressionnistes MICHELIN 2022 12.6 km - 23 route de Trouville, 14600 Honfleur Tourbillon MICHELIN 2022 13.4 km - Place Sainte-Catherine, 14600 Honfleur Le Bréard MICHELIN 2022 13.4 km - 7 rue du Puits, 14600 Honfleur Entre Terre et Mer MICHELIN 2022 13.5 km - 12 place Hamelin, 14600 Honfleur Maximin Hellio MICHELIN 2022 298 m - 64 rue Gambetta, 14800 Deauville Les Impressionnistes - La Ferme Saint-Siméon MICHELIN 2022 13.2 km - 20 rue Adolphe-Marais, 14600 Honfleur Carpe Diem MICHELIN 2022 2.48 km - 90 rue Louvel-et-Brière, 14800 Touques L'Endroit MICHELIN 2022 13.4 km - 3 rue Charles-et-Paul-Bréard, 14600 Honfleur Le Bouche à Oreille MICHELIN 2022 15.2 km - 19 rue Paul-Doumer, 76600 Le Havre L'Étoile des Mers MICHELIN 2022 256 m - 74 rue Gambetta, 14800 Deauville La Fleur de Sel MICHELIN 2022 13.5 km - 17 rue Haute, 14600 Honfleur Auberge de l'Abbaye MICHELIN 2022 9.15 km - 2 rue de la Libération, 14950 Beaumont-en-Auge La Tablee MICHELIN 2022 15.6 km - 69 rue Guillemard, 76600 Le Havre L'Âtre MICHELIN 2022 13.5 km - 25 cours des Fossés, 14600 Honfleur La Flambee MICHELIN 2022 248 m - 81 rue du Général-Leclerc, 14800 Deauville Le Margote MICHELIN 2022 14.9 km - 50 quai Michel-Féré, 76600 Le Havre Le Dauphin MICHELIN 2022 18.1 km - 2 rue de L'Église, 14130 Le Breuil-en-Auge Le Balign MICHELIN 2022 15.5 km - 8 avenue Alfred-Piat, 14390 Cabourg Jean-Luc Tartarin MICHELIN 2022 15.3 km - 73 avenue Foch, 76600 Le Havre Auberge du Vieux Tour MICHELIN 2022 6.34 km - 36 route départementale 677, 14800 Canapville L'Éden MICHELIN 2022 12.6 km - 7 rue Henri-Fouchard, 14510 Houligate SaQuaNa MICHELIN 2022 13.5 km - 22 place Hamelin, 14600 Honfleur L'Essentiel MICHELIN 2022 472 m - 29 rue Mirabeau, 14800 Deauville Huître Brûlée MICHELIN 2022 13.4 km - 8 rue Brûlée, 14600 Honfleur n MICHELIN Guide France Réserve a table m Guide MICHELIN France Réserver une table D'origine Sarthoise, moi Franck Dugast je suis arrivé dans cette belle Normandie en 1991. J'ai rencontré ma femme , Muriel, à l'auberge de le Cordière à Noyers Bocage (chez Patrick et Brigitte Flaguais). Nous avons eu 2 enfants, Médéric et Matthéo. En 1999, nous succédons à François Jarrasse à l'Auberge du Vieux Tour où nous tombons sous le charme de cette belle chaumière située entre Pont l'évêque et Deauville. Nous restons cité dans le guide Michelin jusqu'à ce jour. Ma toute première priorité, c'est d'avoir les meilleurs produits. J'ai une cuisine simple et que je pense efficace. Notre fils aîné, après une dizaine d'années de formation de Chefs Etoilés et MOF est venu nous rejoindre . Aujourd'hui une cuisine 4 mains Père et Fils alliant le classique et la modernité. Pas de souci de Parking, nous l'avons agrandi pour mieux vous recevoir avec des bornes Tesla. Le temps d'un bon repas pour recharger les batteries de la voiture. 2 FourchettesL'assiette fraîcheur D'origine Sarthoise, moi Franck Dugast je suis arrivé dans cette belle Normandie en 1991. J'ai rencontré ma femme , Muriel, à l'auberge de le Cordière à Noyers Bocage (chez Patrick et Brigitte Flaguais). Nous avons eu 2 enfants, Médéric et Matthéo. En 1999, nous succédons à François Jarrasse à l'Auberge du Vieux Tour où nous tombons sous le charme de cette belle chaumière située entre Pont l'évêque et Deauville. Nous restons cité dans le guide Michelin jusqu'à ce jour. Ma toute première priorité, c'est d'avoir les meilleurs produits. J'ai une cuisine simple et que je pense efficace. Notre fils aîné, après une dizaine d'années de formation de Chefs Etoilés et MOF est venu nous rejoindre . Aujourd'hui une cuisine 4 mains Père et Fils alliant le classique et la modernité. Pas de souci de Parking, nous l'avons agrandi pour mieux vous recevoir avec des bornes Tesla. Le temps d'un bon repas pour recharger les batteries de la voiture. Dès les premiers rayons de soleil venez profiter de notre Pergola Chauffée .. L'impression de déjeuner en extérieur tout en restant au chaud ... « Le Chef vous Propose son menu en fonction des saisons » « Le Chef vous Propose Également, sur Les Ardoises Disposées dans la Salle, Les Suggestions selon le Marché à la Carte » Les chambres spacieuses, dans une chaumière restaurée , au calme au fond du jardin, pour mieux vous recevoir. Petites chambres d'appoint pour courts séjours.Au calme côté jardin. Médéric s'invite chez vous pour un Brunch ou un Buffet. Plusieurs Formules s'offrent à vous sur demande. 02 31 65 21 80 En juillet et août, nous sommes ouverts 6 jours/7 avec le mercredi comme jour de fermeture. L'envie du bon goût Une famille de restaurateurs de génération en génération, Michel & Marlène ont transmis le Bon Goût à leur fils Maximin depuis sa plus tendre enfance. Il insuffle à son tour à son équipe l'énergie et la volonté de bâtir. L'esprit de la convivialité et de l'excellence. Quelques dates clés Maximin Hellio a cuisiné dès son plus jeune âge dans les cuisines du restaurant familial de la Vieille Tour sous la Tour à Plérin, il observe à travers une fenêtre qui donne sur la cuisine, son père Michel qui officie avec son équipe, c'est bel et bien lui qui lui transmettra et le guidera durant tout son parcours professionnel. Des 18 ans, avec son diplôme de cap/Bep en alternance il part faire ses classes auprès de grands noms de la cuisine française, comme Marc Haerberlin, les Frères Raimbault, Frédéric Anton. 2008 : il rejoint son père qui dirige L'hôtel-restaurant La voile d'or à Sables d'or les Pins où une première étoile lui est décernée par le Guide Michelin dès la reprise de l'établissement par Michel et Marlène. 2013 : Maximin part prendre la direction des cuisines du Pavillon de Gouffern afin d'y réaliser l'ouverture de deux restaurants, l'un plus convivial et l'autre gastronomique. Amoureux des beaux produits, il met toute sa passion et sa créativité au service de cet établissement. 2016 : fort de ses expériences, il décide d'ouvrir son premier établissement à Deauville. 2017 : il est récompensé d'une étoile au guide Michelin et de trois toques au Gault & Millau. Le guide pour savoir quoi faire près de chez vous! Notre sélection de cuisine gastronomique ou restaurants de luxe attend vos avis, commentaires et notes! Participez au classements des activités à Deauville. Notre sélection de Restaurants gastronomiques à Deauville classés par note et avis des clients. Notez vous aussi les Restaurants gastronomiques de Deauville et partgez vos impressions! 52 R Mirabeau, Deauville 14800 Il n'y a que 1 restaurants gastronomiques enregistrés à Deauville.Vous serez peut être intéressé par ces activités similaires proches: 52 R Mirabeau, Deauville 14800 (très proche) La galerie de tourgévilleCd 27, Vauville 14800 (très proche) 46 R Mirabeau, Vauville 14800 (très proche) Casino barrière deauville2 Rue Edmond Blanc, Vauville 14800 (très proche) 12 Quai Monrival, Touques 14800 (très proche) Av Port, Vauville 14800 (très proche) Chem Roy, Touques 14800 (très proche) 12 Pl Morny, Vauville 14800 (très proche) Articles en relation: Les différents types de cuisine Deauville... With its unmissable boardwalk along the sand, its colourful parasols and its half-timbered houses, the pretty seaside resort has become a legendary destination. Here, we come to escape the city and breathe the sea air for a weekend. Between two seafood tastings with your feet in the sand, treat yourself to a dinner in a Michelin starred restaurant in Deauville. Follow us to discover the best Michelin restaurants in the area. THE ESSENTIAL\* Meeting between East and West After a tour of the Deauville market, we meet at L'Essentiel. This Michelin starred restaurant in Deauville is the result of the meeting between its two chefs: the French Charles Tuillant and the Korean Mi-Ra. After several trips to Michelin starred restaurants, such as Joël Robuchon's restaurants in Paris, it is in the heart of Deauville that they decided to put their suitcases down. Since 2008, the couple has been serving bistronomic, creative and modern cuisine there, mixing Normandy products and Asian influences. Be sure to taste: Foie gras, Thai ramen broth and Thai herb Marinated and grilled Wagyu beef, seasonal vegetables, Samsang Caramel Miso, black sesame Why we're coming back: Local products, carefully selected by the chefs Unexpected and perfectly balanced marriages Getting there: 29 Rue Mirabeau, 14800 Deauville, France+33 2 31 87 22 11 MAXIMIN HELLIO \* Gastronomy from father to son In the Hellio family, the taste for good cuisine has been passed on from father to son. The know-how too. Located a stone's throw from the port of Deauville, this gourmet restaurant, with one Michelin star, offers authentic and gourmet cuisine, where the product is king. With freshly caught fish, flavours of Normandy, forgotten vegetables: Michelin-starred chef Maximin Hellio transmits his love of great things to us through signature dishes that are as technical as they are comforting. To taste absolutely: Saint-Jacques with truffle sauce My daddy's blue lobster The Grapefruit Turbot Why we're coming back: The menu that changes according to the seasons and arrivals The open kitchen, which allows you to observe the chef at work Getting there: 64, rue Gambetta, 14800 Deauville, France+33 7 71 93 79 97 THE OUTBREAK Wood fire with its feet in the sand Classified as having two forks in the Michelin guide, La Flambee owes its name to the large fire crackling in the middle of the room. They prepare delicious grilled meat and fish right in front of your eyes. Comforting cuisine that you wouldn't expect to find close to the famous Deauville boards ... And yet: there's nothing better than a sole or a chateaubriand grilled over a wood fire to warm up after a windy day idiosed from the English Channel. It's perfect to accompany a grand cru wine, without hesitation. To taste absolutely: Lobster from the fish tank flambéed with whiskey Back of sea bass grilled at the fireplace Normandy-style flambé pancakes Why we're coming back: Flambé in the dining room, the house specialty The excellent selection of wines and whiskey Getting there: 81 rue du Général Leclerc, 14800 Deauville, France+33 2 31 88 28 46 THE SPINNAKER \* The essential address This luxury restaurant in Deauville is a classic, without frills or tricks. We go there to eat well, and that's it. Crowned with a Michelin star in 1989, the kitchen is now run by chef Frédéric Lesieur. The result on the plate? A traditional and tasty menu, embellished with gastronomic touches. We come with family, friends or as a duo, for a moment of shared gluttony. To taste absolutely: Poultry aiguillettes, foie gras mayonnaise Roasted duck breast, pear juice and honey Roasted wild sea bass, hazelnut satay Why we're coming back: The room service, impeccable The menu at 38 €, ideal for discovering gourmet cuisine Getting there: 52 rue Mirabeau, 14800 Deauville, France+33 2 31 88 24 40 ROYAL SIDE In the midst of art The first thing you notice when you enter the restaurant at the Hotel Barrière Deauville is the majestic setting. Gilded, fine woodwork and refined chandeliers set the scene: being in a luxury brasserie, like the chic Deauville of yesteryear. Chef Eric Provost serves traditional, elegant cuisine with fine dishes and local flavours, accompanied with an exceptional glass of champagne. To taste absolutely: Foie gras and its Calvados jelly, a must Pan-fried scallops, soy beans The matured Norman cheese platter Why we're coming back: The sumptuous decor, which is like a trip back in time Impeccable service Getting there: Hôtel Barrière Le Royal Deauville,Boulevard Cornuché, 14800 Deauville, France+33 2 31 88 24 40 After tasting the finest dishes and tasting the best wines, return to your luxury villa in normandy. A program combining chic and conviviality, like a classic Normandy holiday.

