

Découvrez l'établissement



Notre établissement

L'hôtel de La Baie ****

Faites une pause iodée à l'hôtel de la Baie**** thalasso spa et profitez de la douceur de vivre en bord de mer. Ce lieu est le point idéal pour de belles promenades le long des remparts ou pour profiter des belles plages de sable fin de Normandie.

Les 76 chambres allient confort, élégance et douceur des tons.

Le restaurant Le Sound

Situé face à la mer, dans un cadre idéal pour la détente, laissez-vous séduire par les délices du Sound, distingué par le label Maître Restaurateur. Le Chef Aurélien Leclerc y propose une cuisine gastronomique riche en saveurs, inspirée des produits de la mer et du terroir normand. Ses mets, sélectionnés en collaboration avec des producteurs locaux, reflètent un engagement envers la qualité, le savoir-faire, et le respect de l'environnement. Le nom "Sound" fait référence au courant marin qui traverse l'archipel des îles Chausey.

Avec le Label Clé Verte, nous nous engageons à adopter des pratiques respectueuses de l'environnement dans toutes nos opérations et à promouvoir des solutions durables et éco-responsables.



Notre menu Groupe Plaisir (changement de la carte le 04/01/2026)

Entrée

Le Poireau : Vinaigrette pomme et calvados, Noix du Périgord condiment ail noir et caviar de hareng

L'Œuf : Œuf parfait de chez Antoine Dauvin mousseline de maïs, mousse de chorizo et popcorn au paprika fumé

Le Potimarron : Velouté de potimarron, graines de courges BIO crème et tuile mimolette d'Isigny

Le Saumon : Fumé par nos soins, crème à l'oseille et son cresson de la ferme vert paradis

Assiette de fruits de mer : bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises et bigorneaux +3C/pers

Plat

Le Cochon : Le filet mignon basse température, Jus de girolles et romarin

Le Bœuf : Le paleron braisé, champignons de Granville, et son jus corsé

La Choucroute de la Mer : Façon Normandie, trilogie de poissons suivant l'arrivage, sauce au cidre du domaine de Rugueville

Le Lieu Noir : MSC, Poudre de curry noir torréfié, émulsion de coco et bouillon de potimarron

L'Églefin : Crème de laitue, blanc de poireaux braisé sauce verte de poireaux

Dessert

Le Chocolat : Brownie noix de pecan, siphon chocolat blanc et sa sauce au caramel

Les Fruits Frais : En smoothie et de saison

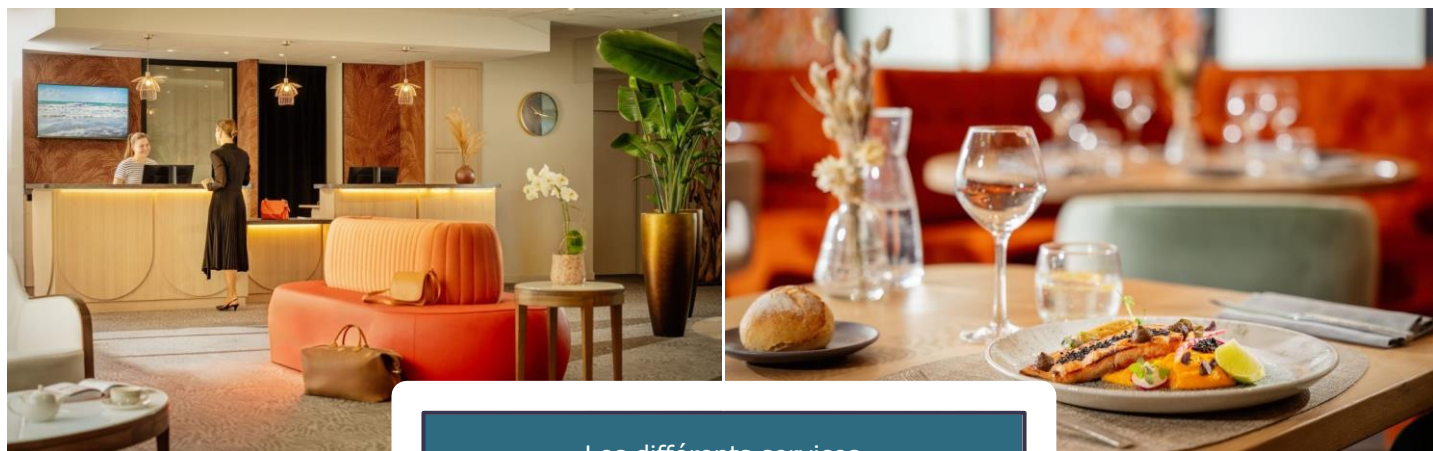
La Poire : Entremet à la poire pochée, mousse caramel et biscuit amande

Les Agrumes : Diplomate vanille, confiture de clémentine, crumble au zeste de citron vert, perle de citron caviar

Les menus communs doivent nous être retournés au minimum 10 jours avant l'arrivée.

Si le menu n'est pas un menu commun, un supplément de 7 Euros par plat et par personne sera appliqué.

Services & Localisation

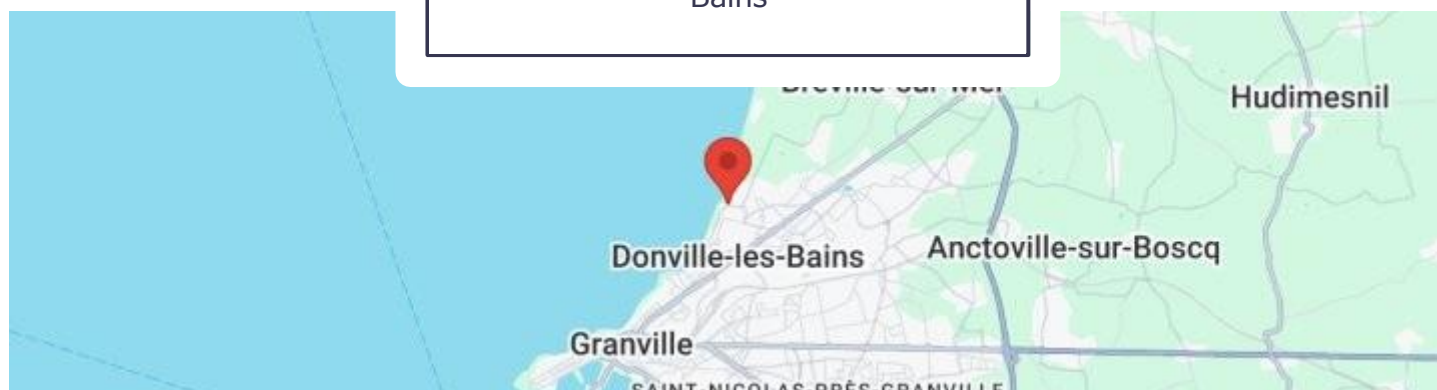


Les différents services

- | | | |
|---|--|---|
|  Bar |  Parking bus |  Spa ou Sauna |
|  Accès internet |  Fitness |  Parking |
|  Espace extérieur |  Chambres PMR |  Réception |
|  Espace de séminaire |  Local vélo sécurisé |  Restaurant |
|  Salle de bains dans la chambre |  Climatisation |  Team Building sur place |
|  Bornes électriques |  Piscine toutes saisons | |

L'adresse

Rue de l'Ermitage 50350 Donville les Bains



Nos espaces



Salle de réunion	m ²	(m)	☀️	Capacité						
				👤	👤	👤	👤	👤	👤	👤
Pen Duick s Shamrock	66	3	oui	-	40	30	32	16	-	40
Pen Duick	34	3	oui	-	20	8	16	20	-	20
Shamrock	32	3	oui	-	20	15	16	8	-	20
Calypso	131	3	oui	-	110	30	71	48	-	50
Britannia	20	3	oui	-	-	-	-	10	-	-