

Sou ven irs



Marcel Proust

Le Grand Hôtel Cabourg est devenu mythique grâce à Marcel Proust qui l'a si merveilleusement dépeint dans son œuvre, sous le nom de « Grand Hôtel de Balbec ». Il aimait respirer l'air de la mer, écrire au calme et retrouver l'atmosphère de son enfance, à l'époque où il venait à Cabourg passer l'été avec sa grand-mère.

L'hôtel que Marcel Proust a connu enfant s'appelait l'Hôtel de la Plage et a été construit en 1862.

En 1906, l'établissement fut détruit et reconstruit au même endroit sous son nom actuel : Le Grand Hôtel.

Il fût inauguré le dimanche 7 juillet 1907.

Marcel Proust séjourna alors chaque été au Grand Hôtel de Cabourg jusqu'en 1914.

MENU DECOUVERTE 125

LA NORMANDIE AUX INFLUENCES MEDITERRANEENNES

L'huître

Gélifiée dans un bouillon safrané, vierge de fenouil et toast de seigle au beurre iodé

L'asperge verte

Servie croquante, condiment au raifort, râpé de Poutargue et zestes de citron confit

La langoustine « mayo »

En carpaccio, marinée au citron vert, mayonnaise de langoustine, radis et caviar de France

La raviole

Farce d'artichaut, parmesan et roquette, jus de barigoule et truffe « Blanchette »

La friture de rouget barbet

Farci aux tomates confites, olive taggiasche et basilic, condiment aioli et jus de roche

Le veau

Médailon rôti au beurre, garniture printanière et jus réduit

La faisselle de vache

En cannelloni de courgette, pignons de pin et ciboulette, mâche et huile d'olive fruitée noire

Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece

La pomme et l'anis

Inspiré d'un trou Normand, sablé cannelle et sorbet au calvados 12 ans d'âge

L'artichaut et le citron

Sablé breton, texture d'artichaut, crémeux citron et glace à l'huile d'olive

Pour accompagner ce menu, notre sommelier vous suggère :

Un accord mets et vins de sa sélection : 5 verres de vin de 8cl 45

« Tous nos fruits et légumes sont issus de la culture biologique »

Menu unique pour tous les convives, minimum deux personnes
Prise de commande jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner

MENU DU BALBEC 85

POUR COMMENCER...

L'amuse-bouche

L'œuf et les asperges 30

Œuf bio cuit à basse température, duo d'asperges blanches et vertes en différentes textures

Ou

Le tourteau 32

La chair décortiquée, vinaigrette parfumée à la bonite fumée, déclinaison de brocoli
(supplément de caviar de France « 10g ») 30

LA SUITE...

Le Saint Pierre, coques et couteaux 45

Le filet cuit doucement, coquillages gratinés et servis façon sauce vierge,
fenouil décliné aux agrumes, émulsion iodée

Ou

Le pigeon 46

Suprême de pigeon rôti sur la peau, cuisses confites et cromesquis d'abats,
artichaut camus en mousseline crémeuse, les poivrades en barigoule,
jus corsé

VOYAGE AUTOUR DE NOS RÉGIONS...(En supplément du menu)

Chariot de fromages affinés 18

Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece

(à choisir en début de repas)

Le Pré-dessert

Le chocolat et le poivre 16

Chocolat noir Nyangbo en ganache, sorbet au poivre long Kâmpôt et croquant au caramel

Ou

La rhubarbe et la Bénédictine 16

Rhubarbe en déclinaison, mousse Bénédictine, croquant amandes et sorbet aux pralines roses

Ou

La pomme et le romarin 16

Pomme pochée, parfait aux agrumes et romarin, croquant sésames et glace au poivre de Timut

LES SIGNATURES DE FLORIAN CANO

Le bar sauvage (selon le poids) 12 / 100g

En croûte de sel, purée truffée et légumes de saison, beurre blanc et condiment aux huîtres

La selle d'agneau (pour 2 personnes) 115

Selle d'agneau en canon, compotée d'oignons acidulés et truffe, tapenade d'olives, pak choï rôti, purée truffée et jus corsé

La sole 59

Tradition Grand Hôtel, cuite meunière, pommes de terre vapeur

Les légumes bio 31

Petits pois, artichaut, asperges à l'honneur et bien d'autres surprises de nos maraîchers !

*Marcel Proust lorsqu'il séjournait au Grand Hôtel dînait tous les soirs d'une sole meunière...
«Mais nous ne croyons pas que vous exagérez, nous voulons seulement que vous mangiez, et
que mon mari mange aussi ; redonnez de la sole normande à Monsieur...»*

Du côté de chez Swann - Marcel Proust



LE BALBEC
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU JUNIOR

« Le Petit Marcel » jusqu'à 12 ans (3 plats) 27

Entrées

Salade de quinoa, avocat, huile d'olive et
pamplemousse

Saumon mariné par nos soins et toasts

Foie gras de canard

Plats

Le suprême de volaille Label Rouge

Le poisson du marché

Les pâtes du jour

L'onglet de bœuf

En accompagnement : purée maison, riz basmati,
légumes du marché

Desserts

(à choisir en début de repas)

Salade de fruits frais

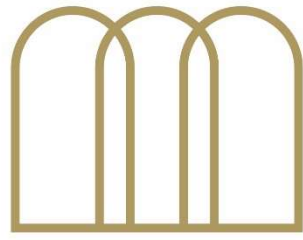
Sucettes mousse vanille et dés de poires pochées

Charlotte au chocolat, cœur coulant griotte

La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant

Prix nets en euros, taxes et service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française



LE BALBEC

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



L'évolution du Balbec depuis 1907