

# 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 fût 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 135

## LA NORMANDIE AUX INFLUENCES MEDITERRANÉENNES

### **L'huître**

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

### **La Saint-Jacques**

En carpaccio, cerfeuil tubéreux, poutargue et condiment du mendiant

### **La langoustine**

Raviole de riz, champignons et bisque de têtes

### **Les coquillages**

Chlorophylle de roquette iodée, gnocchi et caviar de France

### **Le rouget barbet**

Farci aux tomates confites, olives taggiashe et basilic  
condiment aïoli et jus de roche

### **Le ris de veau**

Doré au sautoir, carottes, girolles et amandes fraîches

### **Le Livarot**

Crémeux et croustillant, pomme et Calvados

## Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece

### **Le maïs et le chocolat**

Notes chocolatées, déclinaison de maïs, fraîcheur de griotte et piment

### **La clémentine et la châtaigne**

En différentes textures, biscuit moelleux, fines meringues

Pour accompagner ce menu, notre sommelier vous suggère :

Un accord mets et vins de sa sélection : 5 verres de vin de 8cl 47

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

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

# MENU DU BALBEC 95

## POUR COMMENCER...

### **L'œuf et girolles 34**

Dôme au cœur coulant , texture de girolles, haricots verts et amandes fraîches

Ou

### **Le Maquereau 36**

Mariné et en tartare, concombre, livèche et caviar de France

## LA SUITE...

### **La Saint-Jacques 48**

Rôtie au beurre, cerfeuil tubéreux et lard fumé, jus de bardes

Ou

### **L'agneau 49**

La selle, l'épaule et le carré en différentes cuissons, aubergine à la parmesane  
jus réduit

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

### **Chariot de fromages affinés 19**

Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece

(à choisir en début de repas)

### **La clémentine et la châtaigne 18**

En différentes textures, biscuit moelleux, fines meringues

Ou

### **La poire et le panais 18**

Rôtis au miel, sirop au poivre long d'Indonésie, noisettes du Piémont

Ou

### **Le chocolat 18**

Noir du Ghana, mousse et sorbet Tanariva, céréales croquantes

# LES SIGNATURES DE FLORIAN CANO

## **Le bar sauvage (selon le poids) pour 2 personnes 13 / 100g**

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

## **La côte de Veau (pour 2 personnes) 130**

Rôtie au sautoir, girolles, haricots verts, gnocchi et jus réduit

## **La sole 64**

Tradition Grand Hôtel, cuite meunière, purée truffée

## **Les légumes bio 34**

Raviole d'artichaut et surprises de nos maraîchers en différentes cuissons

*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) 29

---

## Entrées

Tomate ancienne, avocat et sucrine

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 à la vanille et crémeux nocciolata

Charlotte exotique au cœur coulant

mangue passion

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