

PORTRAIT DU CHEF EXECUTIF DU GRAND HOTEL

Romarc Catherine



Forgé par huit ans aux côtés des brigades du Château Audrieu, puis trois ans au Magma à Caen, Romarc Catherine a construit son art dans l'exigence et la transmission.

C'est la nature et la mer qui dictent son inspiration. Ce que la saison offre, il le sublime ; ce que le terroir normand produit, il le célèbre.

Derrière ses créations, trois valeurs guident chaque geste : le respect du produit, la bienveillance envers ses équipes et la transmission d'un savoir qui ne s'arrête jamais.

Son ambition ?

Que vous repartiez en vous disant que vous avez vécu un moment singulier, dont vous parlerez, et qui vous donnera envie de revenir.

Notre Chef Romaric Catherine
et notre Chef pâtissier Julien Alaniece,
récompensé par le guide gastronomique Gault & Millau 2025-2026,
vous invitent à découvrir leurs créations culinaires.

Choisissez votre moment parmi nos trois menus à l'aveugle.

Menu Suggestions 65

EN 3 MOMENTS
Entrée / Plat / Dessert

Menu Balbec 95

EN 5 MOMENTS
Entrée / Entrée / Poisson / Viande / Dessert

Menu Découverte 135

Ce menu est proposé pour l'ensemble des convives

EN 7 MOMENTS
Entrée / Entrée / Plat végétarien ou végétarien / Poisson /
Viande / Dessert / Dessert

Pour accompagner ce menu, notre sommelier vous suggère:
Un accord mets et vins de sa sélection : 5 verres de vin de 8 cl - 49

La Carte

ENTRÉES

BOEUF BOURGUIGNON - 34

Effiloché de bœuf, carottes confites, oignons pickles, demi-glace au vin rouge, gel de consommé de bœuf

DAURADE - 36

Ceviche de daurade marinée à l'hibiscus, condiment de pommes granny et kiwi

PETITS POIS - 30

Raviole ouverte de petits pois, menthe, ricotta fumée



ASPERGES - 32

Asperges blanches rôties, mousseline d'asperges, citron caviar, crumble d'amandes



PLATS

TRUITE - 45

Truite cuite à la cire d'abeille des Ruchers du Bocage Virois, asperges vertes, sabayon à l'orange et œufs de truite



BAR - 48

Bar de ligne, fenouil cuit dans une mauresque (*pastis normand*, *sirop d'orgeat*), citron noir et chocolat, émulsion mauresque



FILET DE BŒUF - 48

Filet de bœuf normand, artichauts, fèves, chou pakchoï, jus de bœuf corsé



AGNEAU - 48

Carré d'agneau en croûte d'herbes, asperges blanches, abricot rôti, coulis d'épinards

RISOTTO - 32

Risotto à la truffe, champignons poêlés à l'ail, aïoli vegan, sponge cake aux herbes



Les signatures du Grand Hôtel

TURBOT EN CROÛTE

(Selon arrivage & le poids) - pour 2 personnes 15/100 G
Turbot en croûte de sel au laurier, mousseline de pommes de terre,
garniture de légumes printaniers, espuma de crème de homard

SOLE MEUNIÈRE TRADITION DU GRAND HÔTEL - 68

(Selon arrivage)
Sole meunière, purée truffée et garniture de légumes de saison

RIS DE VEAU - 68

Ris de veau rôti, petits pois, carottes, jus réduit aux épices

VOYAGE AUTOUR DE NOS RÉGIONS

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS - 19

LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

La sélection des desserts s'effectue en début de service

TROU NORMAND - 12

Sorbet à la pomme verte servi avec du Calvados (2cl)



RHUBARBE & CARDAMOME - 18

Déclinaison de rhubarbe, ganache montée et glace à la cardamome,
moelleux aux amandes et agrumes

L'AFTER EIGHT DU GRAND HÔTEL - 18

Biscuit et ganache au chocolat noir Tulakalum (région du Belize),
fraîcheur de menthe en mousse et sorbet
Une touche de Get 27 est présente dans l'espuma à la menthe. Il peut être retiré sur demande.

CÉDRAT, BREBIS & CITRON VERT - 18

Biscuit à l'amande et écorces de cédrat, crémeux et sorbet citron vert-vanille,
mousse au lait de brebis, morceaux de canistrelli

BABA & CERISES - 18

Baba imbibé au Ginfusions (Distillerie C'est Nous) à la framboise et à l'hibiscus,
ganache à l'estragon, compotée et sorbet à la griotte
**Pour accentuer les saveurs, nous vous invitons à découvrir
un Ginfusions (Distillerie C'est Nous) (2cl - 6€)**



Le Petit Marcel

29

JUSQU'À 12 ANS

ENTRÉES

VELOUTÉ DE SAISON
ou
TRUITE FUMÉE, CRÈME CITRON

PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE
ou
BAVETTE DE BOEUF
ou
POISSON DU JOUR

En accompagnement:
Purée de pommes de terre, frites, riz, légumes de saison

DESSERTS

À choisir en début de repas

MOELLEUX CHOCOLAT, GLACE VANILLE
ou
SALADE DE FRUITS
ou
GLACE MAISON "L'EXQUIS-MOT"
Parfum chocolat, réalisée avec des produits de Normandie,
enrobage de chocolat Valrhona



Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont nées, élevées et abattues en France.
La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.

Prix nets en euros, taxes et service compris



LE BALBEC

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



AUJOURD'HUI



1907



161: - CABOURG - Le Grand Hôtel
La Salle à manger