

La Carte

ENTRÉES

LE FOIE GRAS "SAVEURS D'AUGE" 38

Foie gras mi-cuit au poiré de glace et éclats de châtaigne, pickles de courge, crumble aux noisettes et gelée de coing



LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR 36

Velouté de topinambour, praires, pommes rôties, courge butternut acidulée et éclats de châtaigne
(Ce plat est disponible en version végétarien sur demande) 28

LA BISQUE DE HOMARD 38

Bisque de homard au Pommeau, poêlée de langoustines aux fines herbes et riz soufflé



L'HUÎTRE "LA PERLE DES MARAIS" 34

Huître d'exception "La perle des marais", vinaigre de cidre, salicorne, confit d'oignons et perle nacrée

PLATS

LES RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS 38

Ravioles de champignons des bois, sauce vallée d'Auge, gnocchis de semoule de blé dur aux marrons confits et crumble aux noisettes

LA PINTADE 49

Suprême de pintade fermière farcie aux marrons et champignons des bois, déclinaison de panais, gratin de courge aux noix et pont-neuf de semoule de blé dur aux marrons confits

LE FILET DE BARBUE 52

Filet de barbue de nos côtes, émulsion aux agrumes, légumes d'automne, cromesquis de risotto à la courge et crumble aux noisettes

LA JARDINIÈRE DE LÉGUMES D'ANTAN 40

Jardinière de légumes d'antan, mini pâtisseries farcies fumées au bois de hêtre, courge butternut en différentes textures et lentilles beluga au safran de Normandie



Signatures du Grand Hôtel

LE BAR SAUVAGE (SELON LE POIDS) POUR 2 PERSONNES 13/100 G

Bar sauvage en croûte de sel au laurier, mousseline de pommes de terre, garniture de légumes oubliés, condiment aux huîtres et beurre blanc

LA SOLE MEUNIÈRE 68

Tradition du Grand Hôtel, purée truffée et garniture de légumes de saison

LE HOMARD BLEU 78

Homard bleu de Bretagne, risotto de petit épeautre au safran de Normandie, garniture de légumes racines et émulsion au beurre de crustacés



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

LA POMME ET LE RAISIN 18

Billes de pommes pochées dans du verjus à la cardamome, biscuit moelleux coco et raisins secs, sorbet vin cuit au muscat et raisins frais

LE PRUNEAU ET LE VADOUVAN 18

Pruneaux infusés aux clous de girofle, biscuit cacao enrobé d'une mousse au Vadouvan (curry français), sorbet pruneau et croquant au gruë de cacao

LA POIRE ET LE PIN 18

Canon de poire pochée, ganache montée à la sève de pin, croquant céréales et pignons de pin, sorbet poire

LA NOIX DE CAJOU ET LES FRUITS EXOTIQUES 18

Mousse coco sur sablé et praliné noix de cajou, raviole au jus d'ananas et poivre passion garnie de fruits exotiques, sorbet passion mangue

Toutes nos viandes sont d'origine française.

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

Prix nets en euros, taxes et service compris



Menu Balbec

95

ENTRÉES

LE FOIE GRAS "SAVEURS D'AUGE"

Foie gras mi-cuit au poiré de glace et éclats de châtaigne, pickles de courge, crumble aux noisettes et gelée de coing



ou

LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR

Velouté de topinambour, praires, pommes rôties, courge butternut acidulée et éclats de châtaigne
(Ce plat est disponible en version végétan sur demande)

PLATS

LA PINTADE

Suprême de pintade fermière farcie aux marrons et champignons des bois, déclinaison de panais, gratin de courge aux noix et pont-neuf de semoule de blé dur aux marrons confits

ou

LE FILET DE BARBUE

Filet de barbue de nos côtes, émulsion aux agrumes, légumes d'automne, croustis de risotto à la courge et crumble aux noisettes

LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

La sélection des desserts s'effectue en début de service

LA POMME ET LE RAISIN

Billes de pommes pochées dans du verjus à la cardamome, biscuit moelleux coco et raisins secs, sorbet vin cuit au muscat et raisins frais

ou

LE PRUNEAU ET LE VADOUVAN

Pruneaux infusés aux clous de girofle, biscuit cacao enrobé d'une mousse au Vadouvan (curry français), sorbet pruneau et croquant au gruë de cacao

ou

LA POIRE ET LE PIN

Canon de poire pochée, ganache montée à la sève de pin, croquant céréales et pignons de pin, sorbet poire

ou

LA NOIX DE CAJOU ET LES FRUITS EXOTIQUES

Mousse coco sur sablé et praliné noix de cajou, raviole au jus d'ananas et poivre passion garnie de fruits exotiques, sorbet passion mangue

Menu Découverte

135

LE FOIE GRAS "SAVEURS D'AUGE"

Foie gras mi-cuit au poiré de glace et éclats de châtaigne, pickles de courge, crumble aux noisettes et gelée de coing



LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR

Velouté de topinambour, praires, pommes rôties, courge butternut acidulée et éclats de châtaigne
(Ce plat est disponible en version végétan sur demande)

L'HUÎTRE "LA PERLE DES MARAIS"

Huître d'exception "La perle des marais", vinaigre de cidre, salicorne, confit d'oignons et perle nacrée

LES RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS

Ravioles de champignons des bois, sauce vallée d'Auge, gnocchis de semoule de blé dur aux marrons confits et crumble aux noisettes

LE FILET DE BARBUE

Filet de barbue de nos côtes, émulsion aux agrumes, légumes d'automne, cromesquis de risotto à la courge et crumble aux noisettes

LA PINTADE

Suprême de pintade fermière farcie aux marrons et champignons des bois, déclinaison de panais, gratin de courge aux noix et pont-neuf de semoule de blé dur aux marrons confits

LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

LE PRUNEAU ET LE VADOUVAN

Pruneaux infusés aux clous de girofle, biscuit cacao enrobé d'une mousse au Vadouvan (curry français), sorbet pruneau et croquant au gruë de cacao

LA NOIX DE CAJOU ET LES FRUITS EXOTIQUES

Mousse coco sur sablé et praliné noix de cajou, raviole au jus d'ananas et poivre passion garnie de fruits exotiques, sorbet passion mangue

Pour accompagner ce menu, notre sommelier vous suggère:

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

Menu unique pour tous les convives.

Prise de commande jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner.



Menu Le Petit Marcel 29

3 plats
Jusqu'à 12 ans

ENTRÉES

Tomate ancienne, avocat et sucrine
Saumon en gravlax
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

Poire pochée, croquant amandes et glace vanille
Moelleux au chocolat, glace vanille noix de pécan
Salade de fruits frais de saison



LE BALBEC AUJOURD'HUI



1907



L'équipe du Grand Hôtel de Cabourg
vous souhaite de belles fêtes
de fin d'année.



*Les Jardins du Casino, 14390 Cabourg
02 31 91 01 79*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.
Toutes nos viandes sont d'origine française. La liste des allergènes est disponible à
l'accueil du restaurant. Prix nets en euros, taxes et service compris.*

Célébrez
les fêtes de fin d'année
au Grand Hôtel de Cabourg



*Réservation et prépaiement
obligatoires au 02.31.91.83.93
ou h1282-rel@accor.com*



Menu Réveillon de Noël

Mardi 24 décembre



Coupe de Champagne Pommery et petits fours



Raviole croustillante de homard bleu, émulsion au safran de Normandie



Médailillon de foie gras “Saveur d’Auge”,
coulis de cassis et gelée au vin de paille de Normandie, briochette au beurre



Duo de cabillaud et saumon en ballotine, déclinaison de céleri
en différentes textures, émulsion de bisque de crustacés, perles croustillantes



Filet de veau rosé, tatin de champignons et oignons à la torche, jus corsé
aux morillons et bouchons de pommes de terre sablés



Finger chocolat Nyangbo, croquant en feuillantine
et gruë de cacao, tuile au sel fumé, poires et coings en gelée et glacé

*Pour accompagner ce menu, un accord mets et vins
de notre sommelier vous sera servi.*

205€ / pers.

Menu unique pour tous les convives.



Menu Saint Sylvestre

Mardi 31 décembre



Coupe de Champagne Pommery et petits fours



Œuf de caille parfait, crème de topinambour et copeaux de truffe melanosporum



Raviole d’artichaut, crème de cèpes, nuage velouté à l’ail noir
et pignons de pin torréfiés



Pince de homard bleu, risotto de riz vénéré,
émulsion légère au laurier et lard fumé



Noix de Saint-Jacques croustillantes au riz soufflé, purée de patate douce anisée,
espuma au yuzu de Normandie



Suprême de volaille Normande fermière AOP à la truffe melanosporum, crème
légère à l’estragon, feuille à feuille de pommes de terre au beurre demi-sel
d’Isigny et éclats de noisettes



Ananas poché aux épices, disque de chocolat blanc, ganache montée aux baies
Andaliman, craquant de noix de cajou
et quenelle de glace aux baies roses

*Pour accompagner ce menu, un accord mets et vins
de notre sommelier vous sera servi.*

350€ / pers.

Menu unique pour tous les convives.