

# 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 130

## LA NORMANDIE AUX INFLUENCES MEDITERRANEENNES

### **L'huître**

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

### **Le Bar**

Mariné aux citrons confits et grenade, avocat et poutargue de méditerranée

### **Cèpes et figues**

En marmelade, petits bouchons rôtis, figues fraîches, sorbet aux cèpes

### **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

### **La faisselle de vache**

En tarte fine, tapenade, pignons de pin et ciboulette,  
Petits pois acidulés

## Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece

### **La poire et la tonka**

Pochée aux épices, espuma tonka, croquant aux amandes,  
sorbet citron vanille de Madagascar

### **Le chocolat et la betterave**

Sablé croquant au cacao, betterave en déclinaison et sorbet , ganache Komuntu

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 90

## POUR COMMENCER...

### **L'œuf et girolles 33**

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

Ou

### **Le Maquereau 35**

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

## LA SUITE...

### **Lotte et seiche 47**

Confites, coco de Paimpol, chorizo et jus d'arêtes rôties

Ou

### **L'agneau 48**

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 Brebis et La figue 17**

Compotée figue acidulée, figue rôtie aux agrumes, mousse de brebis de Clécy et sablé aux noix

Sorbet figue de barbarie

Ou

### **Le chocolat et la betterave 17**

Sablé croquant au cacao, betterave en déclinaison et sorbet , ganache komuntu

Ou

### **Les fruits exotiques 17**

Ananas, banane, noix de coco dans une opaline craquante, sorbet banane

# 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 62**

Tradition Grand Hôtel, cuite meunière, purée truffée

## **Les légumes bio 33**

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

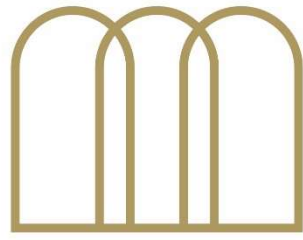
Le suprême de volaille Label Rouge  
Le poisson du marché  
Les pâtes du jour  
L'onglet de bœuf  
En accompagnement :  
purée maison, riz basmati, légumes du marché

## Desserts

(à choisir en début de repas)

Salade de fruits frais  
Sucettes à la vanille et crèmeux 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