

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'asperge

Blanche en vinaigrette, verte en royale, sauce hollandaise légère et poutargue rappée

La langoustine

En raviole, betterave et bisque de têtes

L'artichaut

Poivrade, farci aux tomates, basilic et pignons de pins, jus barigoule
Notes d'agrumes

Le turbot

Au naturel ,habillé d'un condiment d'huitre et d'olives
Bonbon éclatant iodé à la citronnelle et au gingembre, caviar Baeri

Le filet de veau

Rôti, petits pois, morilles et jus crémé

La Faisselle

En fleur de courgette, haricots et salade de petits pois acidulée

Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece

Le maïs et le chocolat

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

La rhubarbe et poivre du Népal

Rhubarbe en mousse et pochée, biscuit croquant,
sorbet au poivre vert Timut du Népal

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'asperge 34

Blanche en vinaigrette, verte en royale, sauce hollandaise légère et poutargue rappée

Ou

Le bar 36

En feuille de nori mariné au citron confit, houmous de brocolis, radis et agrumes

LA SUITE...

Le Saint Pierre 48

Au naturel, garniture printanière : asperges, petits pois, fèves et morilles,

Jus au vin jaune

Ou

La selle d'agneau 49

Rôtie et farcie d'une tapenade noire, pommes de terre et tomates confites, jus corsé

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 rhubarbe et poivre du Népal 18

Rhubarbe en mousse et pochée, biscuit croquant, sorbet poivre Timut vert du Népal

Ou

La pomme, le sarrasin et le foin 18

Rouleau de pomme pochée, parfait glacé au romarin, écume de foin, tuile sarrasin

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

Le ris de veau 58

Doré au sautoir, condiment pistache, abricot et datte, déclinaison de carottes, agrumes et épices douces

Le rouget barbet 53

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

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 crèmeux nocciolata

Charlotte du Grand Hôtel

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