

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

Les coquillages et crustacés

Bouillon de tourteau au gingembre, coques, couteau, moules de Bouchot et caviar de France

Le veau et l'anguille fumée

Servis comme un tartare, tuile de sarrasin et roquette

La Saint - Jacques

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

Le turbot

Au naturel, habillé d'un condiment d'huître et d'olives, bonbon éclatant iodé à la citromelle et au gingembre, caviar de France

Le pigeon

Les suprêmes farcis au foie gras, choux farcis aux cuisses confites et abats, jus réduit

La faisselle

Betterave en salade acidulée, herbes fraîches et figues fraîches

Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece

Le chocolat et les champignons

Chocolat en mousse et crémeux, déclinaison de champignons d'ici et d'ailleurs et sorbet aux herbes

Les fruits exotiques et le poivron

Dans une coque à la banane glacée, minestrone d'ananas et poivron jaune, croquant à la noix de coco, sphère coulante au fruit de la passion

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...

Le tourteau 36

La chair décortiquée, céleri-branche confit, burrata crémeuse et jus de tête

Ou

L'œuf de poule 34

Cœur coulant, haddock fumé et chou-fleur en différentes textures

LA SUITE...

La lotte 45

Cuit doucement, fricassée de coco de Paimpol, chorizo et jus d'arêtes rôties

Ou

Le filet mignon de cochon 47

Fumé et rôti aux feuilles de figuier, cèpes, figues fraîches et 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)

Le café 18

Comme un tiramisu, ganache de chocolat, mousse à la mascarpone, biscuit à la liqueur de café, sorbet aux grains de café brûlés

Ou

Le chocolat et les champignons 18

Chocolat en mousse et crémeux, déclinaison de champignons d'ici et d'ailleurs et sorbet aux herbes

Ou

Les fruits exotiques et le poivron 18

Dans une coque à la banane glacée, minestrone d'ananas et poivron jaune, croquant à la noix de coco, sphère coulante au fruit de la passion

Ou

La figue, les noix et la poire 18

Sur un sablé au miel et aux noix, poires en mousse et en morceaux, figues pochées et sorbet à la figue de Barbarie

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 62

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

Le rouget barbet 55

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

La sole 68 (selon arrivages)

Tradition Grand Hôtel, cuite meunière, purée truffée

Le homard bleu 78

Rôti au beurre, betterave en différentes textures, cèpes et bisque de tête

L'artichaut 34

Les camus en ravioles légèrement truffées, les bouquets en barigoule, jus aux notes d'agrumes

*Marcel Proust lorsqu'il séjournait au Grand Hôtel dînait tous les soirs d'une sole meunière...
«Mais nous ne croyons pas que vous exagériez, 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

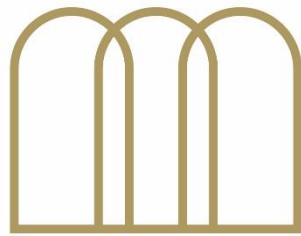
Sucette à la poire et pâte de noisette

Moelleux au chocolat et glace vanille

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