

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 avait connu enfant s'appelait l'Hôtel de la Plage et avait été construit en 1862.

En 1906, l'établissement fut 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 DEGUSTATION

115

Le tourteau

Cannelloni de tourteau au radis daïkon et yuzu, vinaigrette au miel, sorbet pêche

La langoustine

En raviole, chou étuvé, pomme de terre fumée, lard de Colonnata snacké,
jus de volaille crémé lié au vin jaune

Le homard bleu

En deux cuissons, composition de légumes de saison, jus de presse au gingembre

Le veau normand « bio »

Fumé à votre souhait, fine purée à l'anis, carottes variation, kumquats et amandes

Le chariot de fromages affinés

La pêche

Infusée à la verveine, déclinaison d'amandes et son sorbet

Pour accompagner ce menu, notre sommelier vous suggère :

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

42

« Tous nos fruits et légumes sont issus de la culture biologique »

Menu unique pour tous les convives, minimum deux personnes
Prise de commande jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h30 au dîner

MENU DU BALBEC

(entrée, plat, dessert 75)

Pour commencer...

Le tourteau 32

Cannelloni de tourteau au radis daïkon et Yuzu, vinaigrette au miel, sorbet pêche

La daurade sauvage 31

Marinée façon Gravlax, bavarois de céleri bio, citron caviar et algues séchées, anguille fumée

Le foie gras de canard 33

Pressé, aux saveurs iodées, chutney aux pommes et aux algues, sorbet Granny Smith

Le melon et le homard 34

Servis froid, tomate ananas, buratta, vinaigrette aux agrumes, fleur de coriandre

La Suite...

Les légumes 28

Selon le marché, rôtis, vapeurs et crus, floralies d'été

La barbue 44

Courgette et sa fleur en déclinaison, olives noires, tomate Tomberry

Le saumon d'Isigny 39

Mi- cuit, l'artichaut Camus de ma Bretagne, d'autres poivrade, mûres

Le veau normand « bio » 41

Fumé à votre souhait, fine purée à l'anis, carottes variation, kumquats et amandes

L'agneau 43

La selle farcie et le carré rôti, aubergines et anchois

Voyage autour de nos régions... (en supplément du menu)

Chariot de fromages affinés 17

Les douceurs du Grand Hôtel de Julien Alaniece (à choisir en début de repas)

L'abricot 16

Poché, biscuit et mousse légère au miel, crumble aux noix, sorbet au fromage blanc et citronnelle

Le chocolat et la noix de coco 16

Crémeux chocolat Guanaja, la noix de coco en texture, citron et noix de cajou.

Les fruits rouges 16

Sablé breton citron, ganache montée à la vanille du Mexique, mousse givrée framboise, sorbet fruits rouges et poivre

La pêche 16

Infusée à la verveine, déclinaison d'amandes et son sorbet

LES SIGNATURES DE JÉRÔME LEBEAU

Le Turbot (pour 2 personnes) *selon arrivage* 130

En croûte de sel, beurre monté au citron confit, purée truffée et légumes saisonniers

Le Ris de Veau 49

Laqué au soja, duxelles au Calvados et feuille à feuille de champignons de Paris aux agrumes, bouillon en émulsion

Le Homard Bleu 61

En deux cuissons, composition de légumes de saison, jus de presse au gingembre

La Sole 59

Tradition Grand Hôtel, cuite meunière, pommes de terre vapeur

*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*

Notre Chef, Jérôme Lebeau, est originaire de Vitré en Bretagne.

Sa passion pour la cuisine s'est révélée à lui très tôt, et ne l'a jamais quitté...

Fort d'une expérience de quinze années dans des établissements haut de gamme tels que Lasserre, la
Maison Blanche, Guy Savoy ainsi que sur des bateaux et yachts privés ;
notre chef aime tout particulièrement cuisiner les poissons et les légumes de saison.
Sa brigade en cuisine est à son image : humble, passionnée et soucieuse de vous satisfaire.

Jérôme Lebeau est chef exécutif du Grand Hôtel de Cabourg depuis février 2014.



LE BALBEC
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU JUNIOR

« Le Petit Marcel » jusqu'à 12 ans (3 plats) 27

Entrée

Velouté de saison, crème mascarpone

Saumon mariné par nos soins et toasts

Foie gras de canard

Plat

Le suprême de volaille Label Rouge

Le poisson du marché

La pièce de bœuf

Les pâtes du jour

En accompagnement : purée maison, riz basmati, légumes du marché,
ou « panaché ».

Dessert (à choisir en début de repas)

Mousse légère au cœur abricot

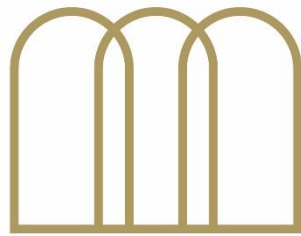
Salade de fruits frais

Tarte aux fruits rouges

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



Le restaurant Le Balbec, de nos jours et en 1907