

# 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 119

## **L'amuse-bouche**

### **La Saint-Jacques**

La Saint - Jacques en carpaccio, condiment du mendiant,  
choux fleurs en déclinaison

### **L'œuf bio**

L'œuf bio cuit à basse température, crémeux de pomme de terre fumée au foin,  
poireaux en vinaigrette truffée, focaccia toastée et jus de poule réduit

### **Le homard bleu**

La raviole de homard bleu au jus de betterave,  
champignons du moment et bisque de tête crémeuse

### **Le turbot sauvage**

Le turbot sauvage, l'huître du Nordet et le caviar Schrenki tiédi,  
pousses de cresson et beurre blanc iodé

### **Le veau**

Le filet de veau cuit à basse température puis rôti au beurre,  
déclinaison de céleri, truffe et jus réduit

### **Les fromages**

La faisselle et l'affiné de Clécy, truffes et noisettes

## Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece

### **Les légumes oranges, noisettes et châtaignes**

Purée de carotte et butternut, mousse marron parfumée au rhum,  
biscuit croquant aux noisettes, graines et sorbet à la courge rôtie,  
butternut à la vanille

### **Le chocolat et champignons**

Biscuit chocolat, ganache aux champignons des bois, mousse chocolat Tanariva,  
sorbet aux herbes

## 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 21h00 au dîner

# MENU DU BALBEC 79

POUR COMMENCER...

## L'amuse-bouche

### L'œuf bio 29

L'œuf bio cuit à basse température, crémeux de pomme de terre fumée au foin, poireaux en vinaigrette truffée, focaccia toastée et jus de poule réduit

Ou

### Le tourteau 31

Tourteau décortiqué, vinaigrette parfumée à la bonite fumée, déclinaison de brocoli  
(supplément de caviar de France Bairi « 10g ») 30

LA SUITE...

### La Saint Jacques 43

Noix de Saint Jacques rôties au beurre, lard Colonnata, cerfeuil tubéreux en deux textures, jus de barbes

Ou

### Le pigeon 44

Suprême de pigeon rôti sur la peau, cuisses en cromesquis, mousseline douce de panais et chocolat blanc, grué de cacao, jus réduit

VOYAGE AUTOUR DE NOS RÉGIONS...(En supplément du menu)

### Chariot de fromages affinés 17

## Le Pré-dessert

Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece  
(à choisir en début de repas)

### La clémentine aux saveurs d'automne 16

Coque meringuée, biscuit moelleux anis et cardamome, pain d'épices croquant et clémentine rôtie, espuma et sorbet mandarine

Ou

### La poire et les céréales 16

Sablé croquant aux graines de tournesol, poire en différentes textures, mélange de céréales et sorbet à la bière ambrée « Brasserie de l'Odon »

Ou

### Le chocolat et champignons 16

Biscuit chocolat, ganache aux champignons des bois, mousse chocolat Tanariva, sorbet aux herbes

# LES SIGNATURES DU BALBEC

## **Le Bar Sauvage (selon le poids) 12 / 100g**

En croûte de sel, purée truffée et légumes de saison, beurre blanc et condiment aux huîtres

## **La Selle d'Agneau (pour 2 personnes) 115**

Selle d'agneau en canon, compotée d'oignons acidulés et truffe, tapenade d'olive, pak choï rôti, purée truffée et jus corsé

## **Le Homard Bleu 61**

Cuit dans un bouillon et rôti au beurre, butternut en différentes textures, coing confit, éclat de noisettes et jus de tête

## **La Sole 59**

Tradition Grand Hôtel, cuite meunière, pommes de terre vapeur

## **Les légumes Bio 31**

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

*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 du Grand Hôtel de Cabourg invite à la détente et à la surprise avec une vue imprenable sur la mer et une émotion gustative unique

Y retrouverez-vous le temps perdu ?



# MENU JUNIOR

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

---

## Entrée

Salade de quinoa, avocat, huile d'olive et pamplemousse  
Saumon mariné par nos soins et toasts  
Foie gras de canard

## Plat

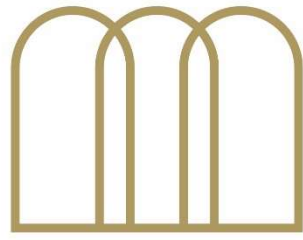
Le suprême de volaille Label Rouge  
Le poisson du marché  
Les pâtes du jour  
L'onglet de bœuf  
En accompagnement : purée maison, riz basmati, légumes du marché

## Dessert

(à choisir en début de repas)

Salade de fruits frais  
Sucettes mousse vanille et dés de poires pochées  
Charlotte au chocolat, cœur coulant griotte

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 et Black Angus USA



# LE BALBEC

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Le restaurant Le Balbec, de nos jours et en 1907