

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

Coques, couteaux et palourdes, fenouil et pesto de basilic, jus anisé

Le veau et l'anguille fumée

Servis comme un tartare, tuile de sarrasin et sucrine

La langoustine

Carpaccio brûlé à la flamme, riz vénéré, espuma de jus de tête

Le turbot

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

L'agneau

La côte grillée, abricots et rognons rôtis au romarin, amande fraîche et jus corsé

La Faisselle

Betterave en salade acidulée, herbes fraîches et fruits rouges de saison

Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece

La groseille et le riz

Mousse groseille, riz crémeux, fruits rouges et tuile au sésame grillé, sorbet mûre

L'abricot et le thym

Croquant amandes, abricots rôtis, fraîcheur de thym, jus thé vert et abricot

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, melon au Calvados, fromage blanc et gelée de bouillon de tête

Ou

La courgette 34

La jaune, la verte, en différentes textures, la fleur, émulsion citronnée

LA SUITE...

Le maquereau 43

Cuit doucement et brûlé à la flamme, poivrons et sucrine rôtis, jus aux saveurs d'été

Ou

Le filet mignon de cochon 45

Au beurre fumé de foin, aubergine grillée et confite, herbes 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)

L'abricot et le thym 18

Croquant amandes, abricots rôtis, fraîcheur de thym, jus thé vert et abricot

Ou

La groseille et le riz 18

Mousse groseille, riz crémeux, fruits rouges et tuile au sésame grillé, sorbet mûre

Ou

Le chocolat 18

Noir du Ghana, mousse et sorbet Tanariva, céréales croquantes

Ou

La pistache et la cerise 18

Dôme de mousse pistache, compotée de cerises,
fine tartelette à la vanille de Tahiti, écume de Badiane

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 taggiashe et basilic, panisse au thym condiment aïoli et jus de roche

La sole 68

Tradition Grand Hôtel, cuite meunière, purée truffée

Le homard bleu 78

Rôti au beurre, pêche et verveine, les coudes en berlingot, 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

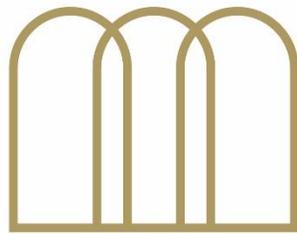
Sucettes à la vanille et crémeux Nocciolata

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