

# La Carte

## ENTRÉES

### LE FOIE GRAS "SAVEUR D'AUGE" 38

Foie gras mi-cuit au poiré de glace et éclats de châtaignes, pickles de courge, crumble aux noisettes et gelée de coing



### LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR 36

Velouté de topinambour, praires, pommes rôties, courge butternut acidulée et éclats de châtaignes  
*(Ce plat est disponible en version végétan sur demande) 28*

### L'OEUF EN MEURETTE 30

Œuf en meurette fumé au bois de hêtre, tofu, sauce vin rouge au bouillon de légumes corsé et jeunes carottes



### LE FROMAGE FRAIS AUX NOIX TORRÉFIÉES 34

Fromage frais aux noix torrifiées, betterave en différentes textures, galettes de blé noir croustillantes, jaune d'œuf séché et râpé, radis roses et pommes vertes



## PLATS

### LA CAILLETTE 38

Caillette végétarienne de légumes racines braisés, panais et salsifis, boulgour façon risotto au ras el-hanout, caviar du bassin d'Arcachon



### LE MAGRET DE CANARD 49

Demi magret de canard rosé au caramel d'épices douces et safran de Normandie, pressé de panais et poireaux au laurier, pamplemousse, julienne de radis noir et sarrasin soufflé



### LE DOS DE CABILLAUD 47

Dos de cabillaud d'hiver « Skrei », lentilles Beluga au combava et thym, ballotine de jeunes pousses d'épinards, crème de cresson, déclinaison de carottes de garde, perles citronnées et espuma persillé

### LA JARDINIÈRE DE LÉGUMES 40

Jardinière de légumes au chou farci, quinoa et riz complet, pomme Granny Smith, gastrique végétale, crème de panais et truffe Melanosporum



# Les signatures du Grand Hôtel

## POISSONS DE NOS CÔTES SELON ARRIVAGE

### LE BAR SAUVAGE (SELON LE POIDS)

POUR 2 PERSONNES 13/100 G

Bar sauvage en croûte de sel au laurier, mousseline de pommes de terre, garniture de légumes oubliés, condiment aux huîtres et beurre blanc



### LA SOLE MEUNIÈRE 68

Tradition du Grand Hôtel, purée truffée et garniture de légumes de saison, copeaux de truffe Melanosporum



### LES NOIX DE SAINT-JACQUES 57

Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre de sauge, tombée de poireaux aux baies roses, Fregola Sarda façon risotto à la crème de corail, émulsion aux agrumes



## VOYAGE AUTOUR DE NOS RÉGIONS

### CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS 19

## LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

*La sélection des desserts s'effectue en début de service*

### LA CLÉMENTINE ET LA CARDAMONE 18

Dans une coque de meringue, quelques clémentines rôties et en sorbet, baba imbibé aux épices et au rhum, espuma à la cardamone et mandarine

### LE CHOCOLAT ET LA GRAINE DES ABORIGÈNES 18

Duo de mousse et crémeux chocolat, ganache montée aux grains de café brûlés, sablé croquant et glace à la graine des Aborigènes

### LA POIRE ET LE PIN 18

Canon de poire pochée, ganache montée à la sève de pin, croquant céréales et pignons de pin, sorbet poire

### LES FRUITS EXOTIQUES ET LA NOIX DE CAJOU 18

Mousse coco sur un sablé et praliné noix de cajou, raviole au jus d'ananas et poivre passion, garnie de fruits exotiques, sorbet passion-mangue

Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont nées, élevées et abattues en France.  
La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.

Prix nets en euros, taxes et service compris



# Menu Balbec 95

## POUR COMMENCER

### LE FOIE GRAS "SAVEUR D'AUGE"

Foie gras mi-cuit au poiré de glace et éclats de châtaignes, pickles de courge, crumble aux noisettes et gelée de coing



LOCAL

ou

### LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR

Velouté de topinambour, praires, pommes rôties, courge butternut acidulée et éclats de châtaignes  
*(Ce plat est disponible en version végan sur demande)*

## LA SUITE

### LE MAGRET DE CANARD

Demi magret de canard rosé au caramel d'épices douces et safran de Normandie, pressé de panais et poireaux au laurier, pamplemousse, julienne de radis noir et sarrasin soufflé



LOCAL

ou

### LE DOS DE CABILLAUD

Dos de cabillaud d'hiver « Skrei », lentilles Beluga au combava et thym, ballotine de jeunes pousses d'épinards, crème de cresson, déclinaison de carottes de garde, perles citronnées et espuma persillé

## LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

*La sélection des desserts s'effectue en début de service*

### LA CLÉMENTINE ET LA CARDAMONE

Dans une coque de meringue, quelques clémentines rôties et en sorbet, baba imbibé aux épices et au rhum, espuma à la cardamone et mandarine

ou

### LE CHOCOLAT ET LA GRAINE DES ABORIGÈNES

Duo de mousse et crémeux chocolat, ganache montée aux grains de café brûlés, sablé croquant et glace à la graine des Aborigènes

ou

### LA POIRE ET LE PIN

Canon de poire pochée, ganache montée à la sève de pin, croquant céréales et pignons de pin, sorbet poire

ou

### LES FRUITS EXOTIQUES ET LA NOIX DE CAJOU

Mousse coco sur un sablé et praliné noix de cajou, raviole au jus d'ananas et poivre passion, garnie de fruits exotiques, sorbet passion-mangue



# Menu Découverte

## 135

### LE FROMAGE FRAIS AUX NOIX TORRÉFIÉES

Fromage frais aux noix torrifiées, betterave en différentes textures, galettes de blé noir croustillantes, jaune d'œuf séché et râpé, radis roses et pommes vertes



### LE FOIE GRAS "SAVEUR D'AUGE"

Foie gras mi-cuit au poiré de glace et éclats de châtaignes, pickles de courge, crumble aux noisettes et gelée de coing



### LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR

Velouté de topinambour, praires, pommes rôties, courge butternut acidulée et éclats de châtaignes  
*(Ce plat est disponible en version végan sur demande)*

### LA CAILLETTE

Caillette végétarienne de légumes racines braisés, panais et salsifis, boulgour façon risotto au ras el-hanout, caviar du bassin d'Arcachon



### LE DOS DE CABILLAUD

Dos de cabillaud d'hiver « Skrei », lentilles Beluga au combava et thym, ballotine de jeunes pousses d'épinards, crème de cresson, déclinaison de carottes de garde, perles citronnées et espuma persillé

### LE MAGRET DE CANARD

Demi magret de canard rosé au caramel d'épices douces et safran de Normandie, pressé de panais et poireaux au laurier, pamplemousse, julienne de radis noir et sarrasin soufflé



## LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

### LE CHOCOLAT ET LA GRAINE DES ABORIGÈNES

Duo de mousse et crémeux chocolat, ganache montée aux grains de café brûlés, sablé croquant et glace à la graine des Aborigènes

### LES FRUITS EXOTIQUES ET LA NOIX DE CAJOU

Mousse coco sur un sablé et praliné noix de cajou, raviole au jus d'ananas et poivre passion, garnie de fruits exotiques, sorbet passion-mangue

Pour accompagner ce menu, notre sommelier vous suggère:  
Un accord mets et vins de sa sélection : 5 verres de vin de 8 cl 49

Menu unique pour tous les convives.  
Prise de commande jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner.

# Menu Le Petit Marcel 29

*Jusqu'à 12 ans*

## ENTRÉES

Tomate, avocat et sucrine  
Saumon en gravlax  
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*

Poire pochée, croquant amande et glace vanille  
Moelleux chocolat  
Salade de fruits frais





LE BALBEC

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



AUJOURD'HUI



RESTAURANT LE BALBEC

1907