

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 130

LA NORMANDIE AUX INFLUENCES MEDITERRANEENNES

L'huître

Gélifiée dans un bouillon safrané, vierge de fenouil et toast de seigle au beurre iodé

Le Bar

Mariné aux citrons confits et grenade, avocat et poutargue de méditerranée

Cèpes et figues

En marmelade, petits bouchons rôtis, figues fraîches, sorbet aux cèpes

Les coquillages

Chlorophylle de roquette iodée, gnocchi et caviar de France

Le rouget barbet

Farci aux tomates confites, olives taggiashe et basilic,
condiment aïoli et jus de roche

Le ris de veau

Doré au sautoir, carottes, girolles et amandes fraîches

La faisselle de vache

En tarte fine, tapenade, pignons de pin et ciboulette,
Petits pois acidulés

Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece

La poire et la tonka

Pochée aux épices, espuma tonka, croquant aux amandes,
sorbet citron vanille de Madagascar

Le chocolat et la betterave

Sablé croquant au cacao, betterave en déclinaison et sorbet , ganache Komuntu

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 90

POUR COMMENCER...

L'œuf et girolles 33

Dôme au cœur coulant , texture de girolles, haricots verts et amandes fraîches

Ou

Le Maquereau 35

Mariné et en tartare, concombre, livèche et caviar de France

LA SUITE...

Lotte et seiche 47

Confites, coco de Paimpol, chorizo et jus d'arêtes rôties

Ou

L'agneau 48

La selle, l'épaule et le carré en différentes cuissons, aubergine à la parmesane

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)

La Brebis et La figue 17

Compotée figue acidulée, figue rôtie aux agrumes, mousse de brebis de Clécy et sablé aux noix

Sorbet figue de barbarie

Ou

Le chocolat et la betterave 17

Sablé croquant au cacao, betterave en déclinaison et sorbet , ganache komuntu

Ou

Les fruits exotiques 17

Ananas, banane, noix de coco dans une opaline craquante, sorbet banane

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

La côte de Veau (pour 2 personnes) 130

Rôtie au sautoir, girolles, haricots verts, gnocchi et jus réduit

La sole 62

Tradition Grand Hôtel, cuite meunière, purée truffée

Les légumes bio 33

Raviole d'artichaut et surprises de nos maraîchers en différentes cuissons

*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

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

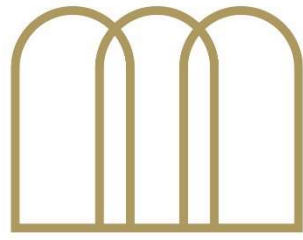
Le suprême de volaille Label Rouge
Le poisson du marché
Les pâtes du jour
L'onglet de bœuf
En accompagnement :
purée maison, riz basmati, légumes du marché

Desserts

(à choisir en début de repas)

Salade de fruits frais
Sucettes à la vanille et crèmeux nocciolata
Charlotte exotique au cœur coulant
mangue passion

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