

La Carte

ENTRÉES

LE FOIE GRAS DE "LA FERME SAVEURS D'AUGE" 38

Au Calvados, déclinaison de mûres et de prunes,
gelée au poiré de glace, crumble aux noisettes



LE SAUMON LABEL ROUGE 34

En gravlax, fraîcheur de melon et de pastèque,
écume de concombre, gel à la verveine

LE POULPE 34

En carpaccio, aux agrumes, céleri en différentes textures,
coques en vinaigrette, perles croustillantes, pignons de pin

LA TARTE FINE 32

Concassé de tomates aux herbes,
jeunes poireaux en vinaigrette, courgettes grillées



PLATS

L'ENCORNET 43

Farci au fenouil et tomates séchées, purée de patates douces,
piperade de piment doux, sarrasin soufflé

LE VEAU NORMAND 52

En médaillon, girolles en textures et sultanine,
cromesquis de petit épeautre au parmesan, jus au cidre



LE BAR SAUVAGE 47

Pavé juste nacré, gnocchis basilic à la romaine,
marinière de moules de Bouchot

L'ÉPEAUTRE 38

Cromesquis de petit épeautre au parmesan, truffe d'été fraîche,
jeune poireau braisé et purée de patates douces



Signatures de Frédéric Lanteri

LE TURBOT SAUVAGE (SELON LE POIDS) POUR 2 PERSONNES 13/100G

En croûte de sel, mousseline de pommes de terre aux copeaux de truffe fraîche, légumes de saison, beurre blanc et condiment aux huîtres

LA SOLE SAUVAGE 68

Tradition du Grand Hôtel, cuite meunière, purée à la truffe fraîche

LE HOMARD BLEU 78

Riz vénéré façon risotto au jus de crustacés, légumes de saison, émulsion de bisque au Pommeau

VOYAGE AUTOUR DE NOS RÉGIONS

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS 19

LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

LA PÊCHE VERVEINE ET LE FENOUIL 18

Mini fenouil glacé, biscuit mirliton et sablé breton aux saveurs anisées, pêche pochée et crue, sorbet amande

LE CHOCOLAT ET LE GINGEMBRE 18

Molly cake cacao, Namelaka Nyangbo et ganache Tulakalun au gingembre, sorbet au lait Ribot, lamelles de gingembre mariné

LE KALAMANSI ET LES FRUITS ROUGES 18

Parfait glacé au Kalamansi, crèmeux à la baie Andaliman, sorbet framboise, jeunes pousses de roquette, fruits rouges

LA TOMATE ET LE BASILIC 18

scuit croquant à l'olive kalamata, mousse basilic, brunoise de légumes d'été cuisinés, pignons de pin, sorbet tomate estragon

*Toutes nos viandes sont d'origine française.
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 DE LA "FERME SAVEURS D'AUGE"

Au Calvados, déclinaison de pommes et de prunes,
gelée au poiré de glace, crumble aux noisettes



ou

LE SAUMON LABEL ROUGE

En gravlax, fraîcheur de melon et de pastèque,
écume de concombre, gel à la verveine

LA SUITE

LE VEAU NORMAND

En médaillon, girolles en textures et sultanine,
cromesquis de petit épeautre au parmesan, jus au cidre



ou

LE BAR SAUVAGE

Pavé juste nacré, gnocchis basilic à la romaine,
marinière de moules de Bouchot

LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

LA PÊCHE VERVEINE ET LE FENOUIL

Mini fenouil glacé, biscuit mirliton et sablé breton aux graines d'anis,
pêche pochée et crue, sorbet amande

ou

LE CHOCOLAT ET LE GINGEMBRE

Molly cake cacao, Namelaka Nyangbo et ganache Tulakalun au gingembre,
sorbet au lait Ribot et lamelles de gingembre mariné

ou

LE KALAMANSI ET LES FRUITS ROUGES

Parfait glacé au Kalamansi, crémeux à la baie Andaliman, sorbet framboise,
jeunes pousses de roquette et fruits rouges

ou

LA TOMATE ET LE BASILIC

Biscuit croquant à l'olive, mousse basilic, brunoise de légumes d'été cuisinés,
pignons de pin et sorbet tomate estragon



Menu Découverte

135

LE FOIE GRAS DE "LA FERME SAVEURS D'AUGE"

Au Calvados, déclinaison de mûres et de prunes,
gelée au poiré de glace, crumble aux noisettes



LA TARTE FINE

Concassé de tomates aux herbes,
jeunes poireaux en vinaigrette, courgettes grillées



LE SAUMON LABEL ROUGE

En gravlax, fraîcheur de melon et de pastèque,
écume de concombre, gel à la verveine

LE HOMARD BLEU

Riz vénéré façon risotto au jus de crustacé, légumes de saison,
émulsion de bisque au Pommeau

LE BAR SAUVAGE

Pavé juste nacré, gnocchis basilic à la romaine,
marinière de moules de Bouchot

LE VEAU NORMAND

En médaillon, girolles en textures et sultanines,
cromesquis de petit épeautre au parmesan, jus au cidre



LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

LE CHOCOLAT ET LE GINGEMBRE

Molly cake cacao, Namelaka Nyangbo et ganache Tulakalun au gingembre,
sorbet au lait Ribot, lamelles de gingembre mariné

LA TOMATE ET LE BASILIC

Biscuit croquant à l'olive, mousse basilic, brunoise de légumes d'été cuisinés,
pignons de pin, sorbet tomate estragon

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

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

Menu Le Petit Marcel

3 plats 29
Jusqu'à 12 ans

ENTRÉES

Tomate ancienne, 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

Salade de fruits de saison
Vacherin à la vanille, fruits rouges
et meringue croquante
Moelleux au chocolat et glace vanille





LE BALBEC

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



AUJOURD'HUI



RESTAURANT LE BALBEC

1907