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

Le tourteau
La chair décortiquée, clémentine et crémeux de tête

Le céleri
En makis confits, associés à la truffe et aux noisettes

Le homard
En raviole, betterave et champignons de saison et bisque onctueuse

Le Saint Pierre
Cuit doucement et grillé, ragoût de salsifis et lard Colonnata , sauce Matelote

Le filet de veau
Rôti en croûte de tagète, poireau et pomme de terre fumée, jus réduit

La faisselle
Butternut et coing confits, praliné noisette

Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece

La carotte et la patate douce
Biscuit aux noisettes et aux noix de pécan, patate douce confite au miel et à l'huile d'olive, carottes en texture, sorbet chèvre frais

Le chocolat et la réglisse
Mousse Tanariva sur un croustillant chocolat « OQO », sablé aux graines d'anis et sa ganache montée, sorbet à la réglisse

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…

La Saint-Jacques 36
Grillée et marinée, anguille fumée, poireau confit et vinaigrette de bardes acidulées

Ou

L'œuf de poule 34
Cœur coulant, variation de céleri parfumé à la truffe et à la pomme, jus réduit

LA SUITE…

Le bar 45
Cuit doucement en croûte de noisette, butternut et clémentine, beurre blanc au poivre Voatsiperifery

Ou

La volaille de Bresse 47
Suprême de volaille de Bresse farci au boudin blanc truffé, maïs et légumes d'hiver, jus de poule

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 poire 18
Autour d'un baba poché à la Bénédictine, déclinaison de poires sur un nuage au poivre de Timut

Ou

La carotte et la patate douce 18
Biscuit aux noisettes et aux noix de pécan, patate douce confite au miel et à l'huile d'olive, carottes en texture, sorbet chèvre frais

Ou

Le chocolat et la réglisse 18
Mousse Tanariva sur un croustillant chocolat « OQO », sablé aux graines d'anis et sa ganache montée, sorbet à la réglisse

Ou

La clémentine et la châtaigne 18
Biscuit moelleux à l'amande, brisures de châtaignes et écume de mandarine, clémentine rôtie et en sorbet

LES SIGNATURES DE FLORIAN CANO

Le turbot 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 pigeon 62
Les suprêmes farcis au foie gras, choux farcis aux cuisses confites et abats, jus réduit

Le rouget barbet 55
Farci aux tomates confites, olives Taggiasche et basilic, panisse au thym,
condiment aïoli et jus de roche

La sole 68 (selon arrivages)
Tradition Grand Hôtel, cuite meunière, purée truffée

Le homard bleu 78
Rôti au beurre, betterave en différentes textures, champignons de saison et bisque de tête

Le céleri 34
En makis confits, associés à la truffe et aux noisettes

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

LE BALBEC
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
GH

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
Sucette à la poire et pâte de noisette
Moelleux au chocolat et glace vanille

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