

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 avait connu enfant s'appelait l'Hôtel de la Plage et avait été construit en 1862.

En 1906, l'établissement fut 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 DEGUSTATION 119

L'amuse-bouche

L'œuf bio

L'œuf parfait, royale d'oignons doux, girolles, amandes fraîches, petits pois

La langoustine

En raviole, foie gras, diamant noir, lard colonnata,
jus de volaille crémé au vin jaune

Le homard bleu

En deux cuissons, composition de légumes de saison, jus de presse au gingembre

Le rouget

Caviar d'aubergine fumé, royale de foie, mille feuilles de légumes,
jus corsé au safran

La selle d'agneau

À la saveur d'orange, farcie aux olives et anchois, courgettes couleurs,
condiment ail noir,
Fenouil sauvage, jus infusé au thym

Les fromages

La faisselle et l'affiné de Clécy, truffes et noisettes

Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece

Le chocolat et le thé

Croquant praliné et pignons de pin, ganache et mousse Guanaja
Chocolat thé Versailles, sponge cake au thé Matcha, sorbet Earl Grey

La pêche et le fenouil

Pêches pochées au sirop à la verveine et en sorbet, parfait glacé au fenouil
Jeunes fenouils confits et pochés

Pour accompagner ce menu, notre sommelier vous suggère :

Un accord mets et vins de sa sélection : 5 verres de vin de 8cl 42

«Tous nos fruits et légumes sont issus de la culture biologique »

Menu unique pour tous les convives, minimum deux personnes

Prise de commande jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner

MENU DU BALBEC 79

POUR COMMENCER...

L'amuse-bouche

L'œuf bio 29

L'œuf parfait, royale d'oignons doux, girolles, amandes fraîches, petits pois

Ou

Le maquereau de nos côtes et le caviar de France 31

Maquereau fondant, caviar, concombre et fenouil déclinés, feta, condiments

LA SUITE...

Le bar et l'ormeau Breton 44

Pommes de terre et échalotes confites aux algues, salicornes, moules tempura, bouillon d'une marinière au cédrat

Ou

Le faux filet Black Angus 43

Variation de carottes, polenta soufflée à l'estragon

VOYAGE AUTOUR DE NOS RÉGIONS...(En supplément du menu) 17

Chariot de fromages affinés

Le Pré-dessert

Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece (à choisir en début de repas) 16

Le fruit rouge

Fromage blanc au poivre Andaliman, mousse givrée et sorbet au kalamansi, tuile sésame, chips de tagète

Ou

Le chocolat et le thé

Croquant praliné et pignons de pin, ganache et mousse Guanaja
Chocolat thé Versailles, sponge cake au thé Matcha, sorbet Earl Grey

LES SIGNATURES DE JÉRÔME LEBEAU

Le Turbot (pour 2 personnes) *selon arrivage* 140

En croûte de sel, beurre monté au citron confit, purée truffée et légumes saisonniers

Le Ris de Veau 51

Laqué au soja, duxelles au Calvados et feuilles à feuilles de champignons de Paris aux agrumes, bouillon en émulsion

Le Homard Bleu 61

En deux cuissons, composition de légumes de saison, jus de presse au gingembre

La Sole 59

Tradition Grand Hôtel, cuite meunière, pommes de terre vapeur

Les légumes Bio 31

Selon le marché, rôtis, vapeurs et crus, floralies d'été

*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*

Notre Chef, Jérôme Lebeau, est originaire de Vitré en Bretagne.
Sa passion pour la cuisine s'est révélée à lui très tôt, et ne l'a jamais quitté...

Fort d'une expérience de quinze années dans des établissements haut de gamme tels que Lasserre, la
Maison Blanche, Guy Savoy ainsi que sur des bateaux et yachts privés ;
notre chef aime tout particulièrement cuisiner les poissons et les légumes de saison.
Sa brigade en cuisine est à son image : humble, passionnée et soucieuse de vous satisfaire.

Jérôme Lebeau est chef exécutif du Grand Hôtel de Cabourg depuis février 2014.

MENU JUNIOR

« Le Petit Marcel » jusqu'à 12 ans (3 plats) 27

Entrée

Tomates collections
Saumon mariné par nos soins et toasts
Foie gras de canard

Plat

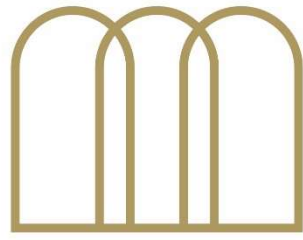
Le suprême de volaille Label Rouge
Le poisson du marché
Les pâtes du jour
L'onglet de bœuf
En accompagnement : purée maison, riz basmati, légumes du marché

Dessert

(à choisir en début de repas)

Salade de fruits frais
Feuilles à feuilles, crème mascarpone, fruits rouges
Charlotte au chocolat, cœur coulant griotte

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 et Black Angus USA



LE BALBEC

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Le restaurant Le Balbec, de nos jours et en 1907