

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.



Signatures Du Balbec

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 RIS DE VEAU 62

Doré au sautoir, pomme de terre bouchon, échalotte confites
et condiment à l'ail noir, jus de veau

LA SOLE (SELON ARRIVAGE) 68

Tradition Grand Hôtel, cuite meunière, purée truffée

LE HOMARD BLEU 78

Rôti au beurre, asperge, artichaut barigoule, petits pois
et févete, bisque crémeuse

LES ASPERGES 34

Les asperges, petits pois et condiment citron, sauce Hollandaise



LE BALBEC
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



**Toutes nos viandes sont d'origine française.
La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.**

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

Menu Balbec

95

ENTREES

LE BAR

Mariné au citron vert, kiwi et concombre en texture 36

L'ŒUF DE POULE

Cœur coulant, asperges, morilles et jus réduit 34

PLATS

LE POULPE

Rôti, garniture printanière, salade de petits pois et fêvete, 45
condiment citron

L'AGNEAU

L'épaule confite et grillée, artichaut barigoule, 47
tapenade et basilic, jus corsé

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

Chariot de fromages affinés 19

Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece

LE FENOUIL ET LA POIRE

Dans une sphère, mousse fenouil et compotée de poires, 18
biscuit mirliton aux agrumes, fenouil et poires pochées

LA RHUBARBE ET LE TIMUT DU NÉPAL

Mousse et bâton de rhubarbe poché,
croustillant vanille de Madagascar et noix de macadamia, 18
glace au poivre de Timut du Népal

LE PAMPLEMOUSSE ET LE SUREAU

Parfait glacé sur un sablé croquant,
semoule crémeuse et pamplemousse mariné au sirop de sureau 18

LE CHOCOLAT ET LES NOISETTES DU PIÉMONT

Fine tartelette au cacao, ganache Tulakalum, 18
mousse et glace noisette, brisure du Piémont



Menu Découverte

135

LE MAQUEREAU

Brûlé à la flamme,
pickles de graines de moutarde et variation de brocoli

L'ASPERGE

Juste blanchie, petits pois et citron,
sauce Hollandaise et caviar de France

LA LANGOUSTINE

Rôtie, riz vénéré et salade de fèves, bisque crémeuse

LE SAINT-PIERRE

Cuit doucement, fenouil confit, orange et safran

LA VOLAILLE

Farcie et truffée, morille et pomme de terre fumée, jus réduit

LE CAMEMBERT

Crémeux, pomme de Normandie, miel et romarin

Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece

LA RHUBARBE ET LE TIMUT DU NÉPAL

Mousse et bâton de rhubarbe poché,
croustillant vanille de Madagascar et noix de macadamia,
glace au poivre de Timut du Népal

LE CHOCOLAT ET LES NOISETTES DU PIÉMONT

Fine tartelette au cacao, ganache Tulakalum,
mousse et glace noisette, brisure du Piémont

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

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



Menu Le Petit Marcel

Jusqu'à 12 ans (3 plats) 29

ENTREES

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

A choisir en début de repas

Salade de fruits frais
Sucette à la poire et Nocciolata
Moelleux au chocolat et glace vanille

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



LE BALBEC AUJOURD'HUI



161! - CABOURG - Le Grand Hôtel
La Salle à manger

1907