

# La Carte

## ENTRÉES

### LE FOIE GRAS "SAVEUR D'AUGE" 38

Foie gras mi-cuit fermier, rhubarbe confite, gel de fraises,  
Gremolata de citron confit à la chapelure, Calvados et parfum de café



### LE CARPACCIO DE LANGOUSTINES 36

Carpaccio de langoustines, artichaut en différentes textures  
et condiment au citron lime



### LA CAROTTE CONFITE 30

Carotte confite, gel de carottes, dés de pomme rôtie,  
salade de fèves acidulées et maquereau fumé  
(Ce plat est disponible en version végétan sur demande) 34



### LE DUO D'ASPERGES CRAQUANTES 34

Duo d'asperges craquantes et fromage frais, huile de tagette  
et tuiles aux graines de lin torréfiées

## PLATS

### LA RAVIOLE D'ASPERGE 42

Raviole d'asperge croustillante, bouillon émulsionné à la citronnelle  
et gingembre, pickles d'asperge, copeaux de truffe blanche Borchii



### LE MÉDAILLON DE VEAU 52

Médaille de veau en croûte de sauge, déclinaison d'artichaut,  
jus de morilles corsé et morillons



### LA TRUITE SAUMONÉE 47

Truite saumonée, purée crémeuse à l'ail des ours,  
céleri branche glacé et raviole croustillante aux légumes printaniers



### LA TARTELETTE AU SARRASIN 40

Tartelette au sarrasin, camembert et poire pochée,  
émulsion au cidre doux et asperges craquantes



Origines de nos viandes : Foie gras fermier - Pont-L'Évêque / Veau - France, Normandie /  
Langoustines - France / Éperlans - France, Manche / Turbot - France, Manche, E.U /  
Homard - France, Manche / Truite - Eure / Sole élevage - E.U / Caviar - Nouvelle Aquitaine, France

La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.  
Prix nets en euros, taxes et service compris



# Les signatures du Grand Hôtel

## POISSONS DE NOS CÔTES SELON ARRIVAGE

### LE TURBOT EN CROÛTE (SELON LE POIDS) POUR 2 PERSONNES 13/100 G

Turbot en croûte de sel au laurier, mousseline de pomme de terre,  
garniture de légumes printaniers, sauce hollandaise

### LA SOLE MEUNIÈRE TRADITION DU GRAND HÔTEL 65

Sole meunière, purée truffée et garniture de légumes de saison  
(Supplément sauce Normande : crème, moules, crevettes, huîtres) 7€

### LE HOMARD BLEU 78

Homard bleu, déclinaison d'asperges, sauce homardine et morillons au beurre



## VOYAGE AUTOUR DE NOS RÉGIONS

### CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS 19

## LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

*La sélection des desserts s'effectue en début de service*

### LE CHOCOLAT ET LA GRAINE DES ABORIGÈNES 18

Duo de mousse et crémeux chocolat, ganache montée aux grains de café brûlés,  
sablé croquant et glace à la graine des Aborigènes

### LA BREBIS, LA GRENADE ET LE PAMPLEMOUSSE 18

Croustillant aux céréales complètes et graines de tournesol, praliné sésame,  
mousse au lait de brebis, suprêmes de pamplemousse, sorbet grenade

### LA RHUBARBE ET LE CALISSON 18

Mousse au calisson, croquant à l'amande,  
compotée et bâtonnet de rhubarbe juste pochée, glace à la baie rose

### LA POMME ET LE SARRASIN 18

Pain de Gênes et praliné au sarrasin, pomme confite au caramel et jus de kalamansi,  
sorbet au yaourt et caramel à la cannelle et à la vanille



# Menu Balbec

95

## POUR COMMENCER

### LE FOIE GRAS "SAVEUR D'AUGE"

Foie gras mi-cuit fermier, rhubarbe confite, gel de fraises, Gremolata de citron confit à la chapelure, Calvados et parfum de café



ou

### LA CAROTTE CONFITE

Carotte confite, gel de carottes, dés de pomme rôtie, salade de fèves acidulées et maquereau fumé  
(Ce plat est disponible en version végétan sur demande)



## LA SUITE

### LA TRUITE SAUMONÉE

Truite saumonée, purée crémeuse à l'ail des ours, céleri branche glacé et raviole croustillante aux légumes printaniers



ou

### LE MÉDAILLON DE VEAU

Médailon de veau en croûte de sauge, déclinaison d'artichaut, jus de morilles corsé et morillons



## LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

*La sélection des desserts s'effectue en début de service*

### LE CHOCOLAT ET LA GRAINE DES ABORIGÈNES

Duo de mousse et crémeux chocolat, ganache montée aux grains de café brûlés, sablé croquant et glace à la graine des Aborigènes

ou

### LA BREBIS, LA GRENADE ET LE PAMPLEMOUSSE

Croustillant aux céréales complètes et graines de tournesol, praliné sésame, mousse au lait de brebis, suprêmes de pamplemousse, sorbet grenade

ou

### LA RHUBARBE ET LE CALISSON

Mousse au calisson, croquant à l'amande, compotée et bâtonnet de rhubarbe juste pochée, glace à la baie rose

ou

### LA POMME ET LE SARRASIN

Pain de Gênes et praliné au sarrasin, pomme confite au caramel et jus de kalamansi, sorbet au yaourt et caramel à la cannelle et à la vanille



# Menu Découverte

## 135

### LE DUO D'ASPERGES CRAQUANTES

Duo d'asperges craquantes et fromage frais, huile de tagette et tuiles aux graines de lin torréfiées

### LA CAROTTE CONFITE

Carotte confite, gel de carottes, dés de pomme rôtie, salade de fèves acidulées et maquereau fumé  
(Ce plat est disponible en version végétan sur demande)



### LE FOIE GRAS "SAVEUR D'AUGE"

Foie gras mi-cuit fermier, rhubarbe confite, gel de fraises, Gremolata de citron confit à la chapelure, Calvados et parfum de café



### LA RAVIOLE D'ASPERGE

Raviole d'asperge croustillante, bouillon émulsionné à la citronnelle et gingembre, pickles d'asperge, copeaux de truffe blanche Borchii



### LE HOMARD BLEU

Homard bleu, déclinaison d'asperges, sauce homardine et morillons au beurre



### LE MÉDAILLON DE VEAU

Médailillon de veau en croûte de sauge, déclinaison d'artichaut, jus de morilles corsé et morillons



## LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

### LA POMME ET LE SARRASIN

Pain de gène et praliné au sarrasin, pomme confite au caramel et jus de kalamansi, sorbet au yaourt et caramel à la cannelle et à la vanille

### LE CHOCOLAT ET LA GRAINE DES ABORIGÈNES

Duo de mousse et crémeux chocolat, ganache montée aux grains de café brûlés, sablé croquant et glace à la graine des Aborigènes

Pour accompagner ce menu, notre sommelier vous suggère:

Un accord mets et vins de sa sélection : 5 verres de vin de 8 cl 49

Menu unique pour tous les convives.

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Menu Le Petit Marcel 29

*Jusqu'à 12 ans*

## ENTRÉES

Tomate, 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, légumes du marché*

## DESSERTS

*À choisir en début de repas*

Macaron vanille et fruits rouges  
Moelleux chocolat et glace vanille  
Salade de fruits frais





LE BALBEC

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



AUJOURD'HUI



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

1907

