

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

115

L'œuf bio

Œuf parfait fumé, crémeux de petits pois, mouillette, glace au sésame noir

La langoustine

En raviole, chou étuvé, pomme de terre fumée, lard de Colonnata snacké,
jus de volaille crémé lié au vin jaune

Le homard bleu

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

Le pigeonneau de la Suisse Normande

Artichauts Camus et violets, champignons de saison, truffes,
coulis de roquette au beurre noisette, jus corsé

Le chariot de fromages affinés

La pomme

Cuite dans un jus à la fleur d'hibiscus, biscuit moelleux au thé Matcha,
mousse au fromage blanc, sorbet Earl Grey

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 21h30 au dîner

MENU DU BALBEC

(entrée, plat, dessert 76)

Pour commencer...

L'œuf bio 29

Œuf parfait fumé, crémeux de petits pois, mouillette, glace au sésame noir, maïs

Le bar 31

En carpaccio, mesclun d'algues, caviar français, condiment, écume de riz et sorbet à l'aneth

Le foie gras de canard 34

Mi-cuit, pastèque et melon en déclinaison, sorbet au yuzu, brioche à l'anis, baie de verveine

Le tourteau 33

Décortiqué, en cannelloni et salade, eau de concombre gélatinisée, citron caviar, céleri et fromage blanc, capucine

La Suite...

Les légumes 31

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

La lotte 43

Cuite basse température puis rôtie au beurre de verveine, déclinaison de petits pois, fraises et mélisse, écume gingembre et citronnelle

Le pigeonneau de la Suisse Normande 42

Artichauts Camus et violets, champignons de saison, truffes, coulis de roquette au beurre noisette, jus corsé

Le filet de Saint Pierre 45

Rôti, pain de poisson aux zestes de citron, raviole d'aubergine fumée à la ricotta, coulis de pousses d'épinards

L'onglet Black Angus 41

Rôti puis laqué au jus de betterave et cassis, pomme de terre légère au réglisse, poireau brûlé, condiment

Voyage autour de nos régions... (en supplément du menu)

Chariot de fromages affinés 17

Les douceurs du Grand Hôtel de Julien Alaniece (à choisir en début de repas)

La pomme 16

Cuite dans un jus à la fleur d'hibiscus, biscuit moelleux au thé Matcha, mousse au fromage blanc, sorbet Earl Grey

Le chocolat 16

Biscuit cacao, chocolat Tanariva, ganache et sorbet chocolat Nyangbo, sarrasin, cardamome et sel fumé

Les fruits rouges 16

Parfait citron vert et yuzu, baba et fruits rouges, sablé breton, meringues et sorbet à la mûre

L'inspiration de notre chef pâtissier 16

Sphère au fromage de chèvre frais au cœur coulant à l'abricot, pain de gêne, tuile craquante aux amandes, crème glacée, poivre Tonka

LES SIGNATURES DE JÉRÔME LEBEAU

Le Turbot (pour 2 personnes) *selon arrivage* 130

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 feuille à feuille 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

*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.



LE BALBEC
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



MENU JUNIOR

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

Entrée

Melon et pastèque

Saumon mariné par nos soins et toasts

Foie gras de canard

Plat

Le suprême de volaille Label Rouge

Le poisson du marché

L'onglet de Black Angus

Les pâtes du jour

En accompagnement : purée maison, riz basmati, légumes du marché,
ou « panaché ».

Dessert (à choisir en début de repas)

Millefeuille tout chocolat, mousse légère et sa glace

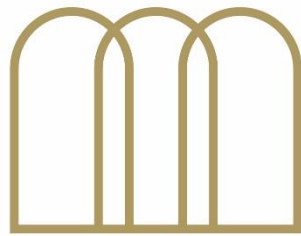
Salade de fruits frais

Pavlova, crèmeux de vanille, fruits rouges

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



Le restaurant Le Balbec, de nos jours et en 1907