

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 et l'artichaut

L'œuf parfait, oignons doux fumés au foin, texture d'artichaut, crème glacée aux champignons

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

Rôti, blanc de blettes caramélisées au sucre Muscovado, morilles farcies aux abats et foie gras, crémeux de pommes de terre à la fève de tonka

Le chariot de fromages affinés

La rhubarbe

Pochée et rôtie, déclinaison autour de l'amande, pralines roses

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

(entrée, plat, dessert 72€)

Pour commencer...

L'œuf bio et l'artichaut

L'œuf parfait, oignons doux fumés au foin, texture d'artichaut, crème glacée aux champignons

28€

La daurade sauvage

Marinée façon Gravlax, bavarois de céleri bio, citron caviar et algues séchées, anguille fumée

31€

Le foie gras de canard

Cuisiné en royale, lait d'amande, petits pois, truffes et champignons de saison

33€

Le haddock, l'asperge et le caviar

Crèmeux de haddock aux aromates, asperges fondantes et parmesan croustillant, caviar de chez « Kaviari » et sa crème ciboulette à la vodka, glace de petits pois

35€

La Suite...

Les légumes

Selon le marché, rôtis, vapeurs et crus, floralies printanières

28€

Le lieu jaune de ligne et le couteau de mer

Lieu jaune juste saisi, couteau cuit en marinière, déclinaison de fenouil, salicornes, vinaigrette aux aromates

34€

La lotte

En filet, cuite basse température, cannelloni de poireaux et sarrasin bio

43€

Le pigeonneau de la Suisse Normande

Rôti, blanc de blettes caramélisées au sucre Muscovado, morilles farcies aux abats et foie gras, crèmeux de pommes de terre à la fève de Tonka

42€

Le veau

Fumé au foin et poivre de Timut, déclinaison de légumes du marché, royale de petits pois

43€

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

Chariot de fromages affinés

16€

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

La pomme

Pochée au sirop épicé, parfait glacé au cidre et calvados, sablé breton, craquant à la cannelle

16€

Le chocolat

En mousse, sorbet et ganache, écume maïs, pop-corn, croustillant sésame et sarrasin

16€

La rhubarbe

Pochée et rôtie, déclinaison autour de l'amande, pralines roses

16€

L'inspiration de notre chef pâtissier

Biscuit moelleux à la pistache, pâte sablée à la confiture d'orange, meringue et agrumes

16€

LES SIGNATURES DE JÉRÔME LEBEAU

Le Turbot (pour 2 personnes) <i>selon arrivage</i>	130€
En croûte de sel, beurre monté au citron confit, purée truffée et légumes saisonniers	
Le Ris de Veau	49€
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.

MENU JUNIOR

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

25€

Entrée

Velouté de saison, crème mascarpone

Saumon mariné par nos soins et toasts

Foie gras de canard

Plat

Le suprême de volaille Label Rouge

Le poisson du marché

L'onglet Black Angus

Les pâtes du jour

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

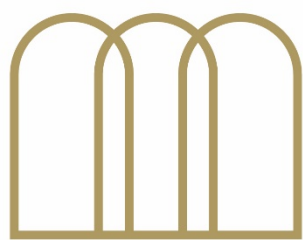
Dessert (à choisir en début de repas)

Pomme et crumble

Salade de fruits frais

Charlotte à l'Oliotella et noisette

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



LE BALBEC

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Le restaurant Le Balbec, de nos jours et en 1907