Souvenirs

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

105€

La truite de mer
Cuite basse température, fumée aux copeaux de cerisier, crème de haddock, pomelos cuit à l'étouffée, écailles de radis et œufs de truite

La langoustine
En raviole, choux étuvé, pomme de terre fumée, lard de colonnata snacké, jus de volaille crémé lié au vin jaune

Le ½ homard bleu
En deux cuissons, composition de légumes de saison, jus de presse au gingembre

La canette de Barbarie
Le filet en cannelloni de nori, carottes bio rôties, en coulis et pickles, navet crémeux, voile de polenta blanche artisanale, sauce miso et orange

Le chariot de fromages affinés

La rhubarbe
Pochée, baba au rhum, amande en mousse et sorbet, brisures de praline rose

Pour accompagner ce menu, notre sommelier vous suggère :

Un accord mets et vins de sa sélection

5 verres de vin de 10cl 42€

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

(Menu unique pour tous les convives, prise de commande jusqu'à 13h au déjeuner et 21h30 au dîner)

MENU DU BALBEC

(entrée, plat, dessert 70€)

Pour commencer...

L'œuf et l'asperge — 29
Le jaune cuit basse température, l'asperge en déclinaison, écume parmesan, gelée de champignon et tuile cacao

La truite de mer — 28
Fumée aux copeaux de cerisier, crème de haddock, pomelos cuit à l'étouffée, écailles de radis et œufs de truite

La langoustine — 31
En raviole, choux étuvé, pomme de terre fumée, lard de colonnata snacké, jus de volaille crémé lié au vin jaune

Le tourteau — 33
Voile de bouillon végétal et algues kombu, daïkon en aigre doux, betteraves justes cuites, marinées au yuzu, condiment citron

La Suite...

Les légumes Bio — 27
Selon le marché, rôtis, vapeurs et crus, floralies printanières

La lotte — 41
Au combava cuite basse température, crémeux de petits pois frais, enoki, pommes Granny Smith, mizuna

Le dos de cabillaud — 38
Déclinaison de choux fleur, noisettes torréfiées, coulis de tétragone

Le veau — 44
Rôti puis fumé au foin biologique, cromesquis d'artichaut cœur coulant, gnocchis artisanaux, roquette, jus au porto

La canette de Barbarie — 38
Le filet en cannelloni de nori, carottes bio rôties, en coulis et pickles, navet crémeux, voile de polenta blanche artisanale, sauce miso et orange

Voyage autour de nos régions... (en supplément du menu) — 15

Chariot de fromages affinés

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

La pomme — 15
Comme un millefeuille, croustillant à la cannelle, accompagné d'un sorbet calvados 12 ans d'âge ou de notre sorbet pomme verte

Le chocolat — 15
En sphère, mousse noisette cœur coulant Guanaja, ganache oliotella

La rhubarbe — 15
Pochée, baba au rhum, amande en mousse et sorbet, brisures praline rose

L'inspiration de notre chef pâtissier — 15
La griotte en compotée, en mousse, en sorbet, la pistache en ganache et sponge cake, meringue craquante

LES SIGNATURES DE JÉRÔME LEBEAU

Le Turbot sauvage (pour 2 personnes) *selon arrivage* — 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 feuilles de champignons de Paris aux agrumes, bouillon en émulsion

Le Homard bleu — 57
En deux cuissons, composition de légumes de saison, jus de presse au gingembre

La Sole — 58
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) 25

Entrée

Velouté de légumes Bio de saison

Saumon mariné par nos soins et toasts

Foie gras de canard

Plat

Le suprême de volaille Label Rouge

Le filet de cabillaud

Les pâtes du jour

En accompagnement : légumes verts, frites ou « panaché »

Dessert (à choisir en début de repas)

Macaron aux fruits de saison

Salade de fruits frais

Gourmandise chocolatée au cœur coulant

Prix nets en euros, taxes et service compris