

Menu Balbec 95

POUR COMMENCER

CÉLERI VANILLE SAINT-JACQUES

Velouté de céleri à la vanille, Saint-Jacques snackées,
condiment céleri branche

(Cette entrée est disponible en version végétarienne sur demande)



ou

LENTILLE & TOPINAMBOUR

Sponge cake de lentilles, topinambour en purée et confit,
pickles de citron, condiment lentille



LA SUITE

CÔTE DE COCHON

Pommes de terre et échalotes confites, tombée de girolles,
jus réduit à l'ail noir

ou

SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE

Panais rôti, embeurrée de chou vert et noix,
jus de poulette tranché au jus de volaille

ou

MERLU

Texture de betteraves, jus d'arêtes en émulsion

ou

COQUILLE SAINT-JACQUES

Chou-fleur en textures, jus de corail

LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

La sélection des desserts s'effectue en début de service

BETTERAVE & CHOCOLAT

Déclinaison de betteraves, ganache au chocolat,
sorbet betterave rouge, poivre timut

ou

FRUITS EXOTIQUES & CURRY

Entremets à la noix de coco, compotée de fruits au curry,
crèmeux au citron vert, sorbet aux fruits exotiques

ou

POIRE, TONKA & NOIX

Mousse et compotée de poire, ganache montée à la fève tonka,
croquant à la noix torréfiée, sorbet poire et tonka

ou

MAÏS & TORTILLAS

Maïs en différentes textures (grillé, crèmeux, mousseux, croquant et glacé),
guacamole au piment jalapeño, tortillas à la farine de maïs

**Pour accentuer les saveurs, nous vous invitons à découvrir
une liqueur de maïs du Mexique (2cl - 8€).**

Menu Découverte

135

COUTEAU

Couteau cuit façon marinière, pomme Granny Smith, espuma de pommes

ESPADON

Carpaccio d'espadon, gel de cresson,
poireaux grillés, espuma de poireaux, caviar

FOIE GRAS "SAVEUR D'AUGE"

Terrine de foie gras, butternut confit, ganache café



RAVIOLE DE CHAMPIGNONS

Jus de cuisson parfumé à l'hydromel, purée de champignons,
copeaux de truffe, poêlée de champignons et châtaignes



SAINT-PIERRE

Salsifis, caviar de pamplemousse, gastrique miel-pamplemousse

PIGEONNEAU

Compotée de figue et cassis au poivre fruits des bois,
figues et endive rôties, jus de pigeonneau au cassis

LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

POIRE, TONKA & NOIX

Mousse et compotée de poire, ganache montée à la fève tonka,
croquant à la noix torréfiée, sorbet poire et tonka

MAÏS & TORTILLAS

Maïs en différentes textures (grillé, crémeux, mousseux, croquant et glacé),
guacamole au piment jalapeño, tortillas à la farine de maïs
**Pour accentuer les saveurs, nous vous invitons à découvrir
une liqueur de maïs du Mexique (2cl - 8€).**

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.

La Carte

ENTRÉES

LENTILLE & TOPINAMBOUR 32

Sponge cake de lentilles, topinambour en purée et confit,
pickles de citron, condiment lentille



ESPADON 38

Carpaccio d'espadon, gel cresson,
poireaux grillés, espuma de poireaux, caviar

CÉLERI VANILLE SAINT-JACQUES 34

Velouté de céleri à la vanille, Saint-Jacques snackées,
condiment céleri branche

(Cette entrée est disponible en version végétarienne sur demande)



COURGE LITTLE JACK 36

Courge rôtie et amandes torréfiées, lentilles beluga,
émulsion au lait d'amande



FOIE GRAS "SAVEUR D'AUGE" 38

Terrine de foie gras, butternut confit, ganache café



PLATS

CÔTE DE COCHON 46

Pommes de terre et échalotes confites, tombée de girolles,
jus réduit à l'ail noir

SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE 47

Panais rôti, embeurrée de chou vert et noix,
jus de poulette tranché au jus de volaille

MERLU 45

Texture de betteraves, jus d'arêtes en émulsion

COQUILLE SAINT-JACQUES 48

Chou-fleur en textures, jus de corail

RAVIOLE DE CHAMPIGNONS 38

Jus de cuisson parfumé à l'hydromel, purée de champignons,
copeaux de truffe, poêlée de champignons et châtaignes



Les signatures du Grand Hôtel

TURBOT EN CROÛTE - SELON ARRIVAGE (SELON LE POIDS)

pour 2 personnes 15/100 G

Turbot en croûte de sel au laurier, mousseline de pommes de terre,
garniture de légumes printaniers, espuma de crème de homard

SOLE MEUNIÈRE TRADITION DU GRAND HÔTEL 68 SELON ARRIVAGE

Sole meunière, purée truffée et garniture de légumes de saison

SAINT-PIERRE 61

Salsifis, caviar de pamplemousse, gastrique miel-pamplemousse

PIGEONNEAU 68

Compotée de figue et cassis au poivre fruits des bois, figues et endive rôties,
jus de pigeonneau au cassis

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

TROU NORMAND 12

Sorbet à la pomme verte servi avec du Calvados (2cl)



BETTERAVE & CHOCOLAT 18

Déclinaison de betteraves, ganache au chocolat,
sorbet betterave rouge, poivre timut

FRUITS EXOTIQUES & CURRY 18

Entremets à la noix de coco, compotée de fruits au curry normand,
crèmeux au citron vert, sorbet aux fruits exotiques



POIRE, TONKA & NOIX 18

Mousse et compotée de poire, ganache montée à la fève tonka,
croquant à la noix torréfiée, sorbet poire et tonka

MAÏS & TORTILLAS 18

Maïs en différentes textures (grillé, crèmeux, mousseux, croquant et glacé),
guacamole au piment jalapeño, tortillas à la farine de maïs
**Pour accentuer les saveurs, nous vous invitons à découvrir
une liqueur de maïs du Mexique (2cl - 8€).**

Menu Suggestions 70

Disponible du mercredi au vendredi soir

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

Le menu est renouvelé toutes les semaines.

Rapprochez vous de l'équipe du restaurant pour plus d'informations.

L'instant Caviar⁹⁵



Savourez 30 grammes de Caviar du Bassin,
un trésor d'Aquitaine, accompagnés de blinis moelleux
et d'une crème légèrement acidulée.



Menu Le Petit Marcel

29

Jusqu'à 12 ans

ENTRÉES

Velouté de saison ou Truite fumée, crème citron

PLATS

Suprême de volaille ou Bavette de boeuf ou Poisson du jour

En accompagnement:

Purée de pommes de terre, frites, riz, légumes de saison

DESSERTS

À choisir en début de repas

*Moelleux chocolat, glace vanille ou Salade de fruits
ou Glace maison "L'Exquis-Mot" parfum chocolat ou vanille.*

*Réalisées avec des produits de Normandie,
enrobage de chocolat Valrhona*



*Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont nées, élevées et abattues en France.
La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.*

Prix nets en euros, taxes et service compris