

# La Carte

## ENTRÉES

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

Foie gras mi-cuit au poiré de glace et éclats de châtaigne, pickles de courge, crumble aux noisettes et gelée de coing



### LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR 36

Velouté de topinambour, praires, pommes rôties, courge butternut acidulée et éclats de châtaigne  
*(Ce plat est disponible en version végétan sur demande) 28*

### LA BISQUE DE HOMARD 38

Bisque de homard au Pommeau, poêlée de langoustines aux fines herbes et riz soufflé



### L'HUÎTRE "LA PERLE DES MARAIS" 34

Huître d'exception "La perle des marais", vinaigre de cidre, salicorne, confit d'oignons et perle nacrée

## PLATS

### LES RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS 38

Ravioles de champignons des bois, sauce vallée d'Auge, gnocchis de semoule de blé dur aux marrons confits et crumble aux noisettes

### LA PINTADE 49

Suprême de pintade fermière farcie aux marrons et champignons des bois, déclinaison de panais, gratin de courge aux noix et pont-neuf de semoule de blé dur aux marrons confits

### LE FILET DE BARBUE 52

Filet de barbue de nos côtes, émulsion aux agrumes, légumes d'automne, cromesquis de risotto à la courge et crumble aux noisettes

### LA JARDINIÈRE DE LÉGUMES D'ANTAN 40

Jardinière de légumes d'antan, mini pâtisseries farcies fumés au bois de hêtre, courge butternut en différentes textures et lentilles beluga au safran de Normandie



# Signatures du Grand Hôtel

## LE BAR SAUVAGE (SELON LE POIDS) POUR 2 PERSONNES 13/100 G

Bar sauvage en croûte de sel au laurier, mousseline de pommes de terre, garniture de légumes oubliés, condiment aux huîtres et beurre blanc

## LA SOLE MEUNIÈRE 68

Tradition du Grand Hôtel, purée truffée et garniture de légumes de saison

## LE HOMARD BLEU 78

Homard bleu de Bretagne, risotto de petit épeautre au safran de Normandie, garniture de légumes racines et émulsion au beurre de crustacés



## 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*

### LA POMME ET LE RAISIN 18

Billes de pommes pochées dans du verjus à la cardamome, biscuit moelleux coco et raisins secs, sorbet vin cuit au muscat et raisins frais

### LE PRUNEAU ET LE VADOUVAN 18

Pruneaux infusés aux clous de girofle, biscuit cacao enrobé d'une mousse au Vadouvan (*curry français*), sorbet pruneau et croquant au gruë de cacao

### LA POIRE ET LE PIN 18

Canon de poire pochée, ganache montée à la sève de pin, croquant céréales et pignons de pin, sorbet poire

### LA NOIX DE CAJOU ET LES FRUITS EXOTIQUES 18

Mousse coco sur sablé et praliné noix de cajou, raviole au jus d'ananas et poivre passion garnie de fruits exotiques, sorbet passion mangue

*Toutes nos viandes sont d'origine française.*

*La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris*



# Menu Balbec

95

## ENTRÉES

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

Foie gras mi-cuit au poiré de glace et éclats de châtaigne, pickles de courge, crumble aux noisettes et gelée de coing



ou

### LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR

Velouté de topinambour, praires, pommes rôties, courge butternut acidulée et éclats de châtaigne  
*(Ce plat est disponible en version végétarien sur demande)*

## PLATS

### LA PINTADE

Suprême de pintade fermière farcie aux marrons et champignons des bois, déclinaison de panais, gratin de courge aux noix et pont-neuf de semoule de blé dur aux marrons confits

ou

### LE FILET DE BARBUE

Filet de barbue de nos côtes, émulsion aux agrumes, légumes d'automne, cromesquis de risotto à la courge et crumble aux noisettes

## LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

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

### LA POMME ET LE RAISIN

Billes de pommes pochées dans du verjus à la cardamome, biscuit moelleux coco et raisins secs, sorbet vin cuit au muscat et raisins frais

ou

### LE PRUNEAU ET LE VADOUVAN

Pruneaux infusés aux clous de girofle, biscuit cacao enrobé d'une mousse au Vadouvan (*curry français*), sorbet pruneau et croquant au gruë de cacao

ou

### LA POIRE ET LE PIN

Canon de poire pochée, ganache montée à la sève de pin, croquant céréales et pignons de pin, sorbet poire

ou

### LA NOIX DE CAJOU ET LES FRUITS EXOTIQUES

Mousse coco sur sablé et praliné noix de cajou, raviolle au jus d'ananas et poivre passion garnie de fruits exotiques, sorbet passion mangue



# Menu Découverte

135

## LE FOIE GRAS "SAVEURS D'AUGE"

Foie gras mi-cuit au poiré de glace et éclats de châtaigne, pickles de courge, crumble aux noisettes et gelée de coing



## LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR

Velouté de topinambour, praires, pommes rôties, courge butternut acidulée et éclats de châtaigne  
*(Ce plat est disponible en version végan sur demande)*

## L'HUÎTRE "LA PERLE DES MARAIS"

Huître d'exception "La perle des marais", vinaigre de cidre, salicorne, confit d'oignons et perle nacrée

## LES RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS

Ravioles de champignons des bois, sauce vallée d'Auge, gnocchis de semoule de blé dur aux marrons confits et crumble aux noisettes

## LE FILET DE BARBUE

Filet de barbue de nos côtes, émulsion aux agrumes, légumes d'automne, cromesquis de risotto à la courge et crumble aux noisettes

## LA PINTADE

Suprême de pintade fermière farcie aux marrons et champignons des bois, déclinaison de panais, gratin de courge aux noix et pont-neuf de semoule de blé dur aux marrons confits

## LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

### LE PRUNEAU ET LE VADOUVAN

Pruneaux infusés aux clous de girofle, biscuit cacao enrobé d'une mousse au Vadouvan (*curry français*), sorbet pruneau et croquant au grué de cacao

### LA NOIX DE CAJOU ET LES FRUITS EXOTIQUES

Mousse coco sur sablé et praliné noix de cajou, raviole au jus d'ananas et poivre passion garnie de fruits exotiques, sorbet passion mangue

Pour accompagner ce menu, notre sommelier vous suggère:  
Un accord mets et vins de sa sélection : 5 verres de vin de 8 cl 47€

Menu unique pour tous les convives.  
Prise de commande jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner.



# Menu

## Le Petit Marcel

29

3 plats  
Jusqu'à 12 ans

### ENTRÉES

Tomate ancienne, 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, riz basmati, légumes du marché*

### DESSERTS

*À choisir en début de repas*

Poire pochée, croquant amandes et glace vanille  
Moelleux au chocolat, glace vanille noix de pécan  
Salade de fruits frais de saison



## LE BALBEC AUJOURD'HUI



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

1907