

La Carte

ENTRÉES

LE FOIE GRAS "SAVEUR D'AUGE" 38

Foie gras mi-cuit fermier, rhubarbe confite, gel de fraises,
Gremolata de citron confit à la chapelure, Calvados et parfum de café



LE CARPACCIO DE LANGOUSTINES 36

Carpaccio de langoustines, artichaut en différentes textures
et condiment au citron lime



LA CAROTTE CONFITE 30

Carotte confite, gel de carottes, dés de pomme rôtie,
salade de fèves acidulées et maquereau fumé
(Ce plat est disponible en version végétan sur demande) 34



LE DUO D'ASPERGES CRAQUANTES 34

Duo d'asperges craquantes et fromage frais, huile de tagette
et tuiles aux graines de lin torréfiées

PLATS

LA RAVIOLE D'ASPERGE 42

Raviole d'asperge croustillante, bouillon émulsionné à la citronnelle
et gingembre, pickles d'asperge, copeaux de truffe blanche Borchii



LE MÉDAILLON DE VEAU 52

Médailillon de veau en croûte de sauge, déclinaison d'artichaut,
jus de morilles corsé et morillons



LA TRUITE SAUMONÉE 47

Truite saumonée, purée crémeuse à l'ail des ours,
céleri branche glacé et raviole croustillante aux légumes printaniers



LA TARTELETTE AU SARRASIN 40

Tartelette au sarrasin, camembert et poire pochée,
émulsion au cidre doux et asperges craquantes



Origines de nos viandes : Fois gras fermier - Pont-L'Évêque / Veau - France, Normandie /
Langoustines - France / Éperlans - France, Manche / Turbot - France, Manche, E.U /
Homard - France, Manche / Truite - Eure / Sole élevage - E.U / Caviar - Nouvelle Aquitaine, France

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

Les signatures du Grand Hôtel

POISSONS DE NOS CÔTES SELON ARRIVAGE

LE TURBOT EN CROÛTE (SELON LE POIDS) POUR 2 PERSONNES 13/100 G

Turbot en croûte de sel au laurier, mousseline de pomme de terre,
garniture de légumes printaniers, sauce hollandaise

LA SOLE MEUNIÈRE TRADITION DU GRAND HÔTEL 65

Sole meunière, purée truffée et garniture de légumes de saison
(Supplément sauce Normande : crème, moules, crevettes, huîtres) 7€

LE HOMARD BLEU 78

Homard bleu, déclinaison d'asperges, sauce homardine et morillons au beurre



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

LE CHOCOLAT ET LA GRAINE DES ABORIGÈNES 18

Duo de mousse et crémeux chocolat, ganache montée aux grains de café brûlés,
sablé croquant et glace à la graine des Aborigènes

LA BREBIS, LA GRENADE ET LE PAMPLEMOUSSE 18

Croustillant aux céréales complètes et graines de tournesol, praliné sésame,
mousse au lait de brebis, suprêmes de pamplemousse, sorbet grenade

LA RHUBARBE ET LE CALISSON 18

Mousse au calisson, croquant à l'amande,
compotée et bâtonnet de rhubarbe juste pochée, glace à la baie rose

LA POMME ET LE SARRASIN 18

Pain de Gênes et praliné au sarrasin, pomme confite au caramel et jus de kalamansi,
sorbet au yaourt et caramel à la cannelle et à la vanille

Menu Balbec 95

POUR COMMENCER

LE FOIE GRAS "SAVEUR D'AUGE"

Foie gras mi-cuit fermier, rhubarbe confite, gel de fraises,
Gremolata de citron confit à la chapelure, Calvados et parfum de café



ou

LA CAROTTE CONFITE

Carotte confite, gel de carottes, dés de pomme rôtie,
salade de fèves acidulées et maquereau fumé
(Ce plat est disponible en version végétan sur demande)



LA SUITE

LA TRUITE SAUMONÉE

Truite saumonée, purée crémeuse à l'ail des ours,
céleri branche glacé et raviole croustillante aux légumes printaniers



ou

LE MÉDAILLON DE VEAU

Médailillon de veau en croûte de sauge, déclinaison d'artichaut,
jus de morilles corsé et morillons



LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

La sélection des desserts s'effectue en début de service

LE CHOCOLAT ET LA GRAINE DES ABORIGÈNES

Duo de mousse et crémeux chocolat, ganache montée aux grains de café brûlés,
sablé croquant et glace à la graine des Aborigènes

ou

LA BREBIS, LA GRENADE ET LE PAMPLEMOUSSE

Croustillant aux céréales complètes et graines de tournesol, praliné sésame,
mousse au lait de brebis, suprêmes de pamplemousse, sorbet grenade

ou

LA RHUBARBE ET LE CALISSON

Mousse au calisson, croquant à l'amande,
compotée et bâtonnet de rhubarbe juste pochée, glace à la baie rose

ou

LA POMME ET LE SARRASIN

Pain de Gênes et praliné au sarrasin, pomme confite au caramel et jus de kalamansi,
sorbet au yaourt et caramel à la cannelle et à la vanille

Menu Découverte

135

LE DUO D'ASPERGES CRAQUANTES

Duo d'asperges craquantes et fromage frais, huile de tagette et tuiles aux graines de lin torréfiées

LA CAROTTE CONFITE

Carotte confite, gel de carottes, dés de pomme rôtie, salade de fèves acidulées et maquereau fumé
(Ce plat est disponible en version végétal sur demande)



LE FOIE GRAS "SAVEUR D'AUGE"

Foie gras mi-cuit fermier, rhubarbe confite, gel de fraises, Gremolata de citron confit à la chapelure, Calvados et parfum de café



LA RAVIOLE D'ASPERGE

Raviole d'asperge croustillante, bouillon émulsionné à la citronnelle et gingembre, pickles d'asperge, copeaux de truffe blanche Borchii



LE HOMARD BLEU

Homard bleu, déclinaison d'asperges, sauce homardine et morillons au beurre



LE MÉDAILLON DE VEAU

Médailillon de veau en croûte de sauge, déclinaison d'artichaut, jus de morilles corsé et morillons



LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

LA POMME ET LE SARRASIN

Pain de gène et praliné au sarrasin, pomme confite au caramel et jus de kalamansi, sorbet au yaourt et caramel à la cannelle et à la vanille

LE CHOCOLAT ET LA GRAINE DES ABORIGÈNES

Duo de mousse et crémeux chocolat, ganache montée aux grains de café brûlés, sablé croquant et glace à la graine des Aborigènes

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.

Menu Le Petit Marcel 29

Jusqu'à 12 ans

ENTRÉES

Tomate, 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, légumes du marché*

DESSERTS

À choisir en début de repas

Macaron vanille et fruits rouges
Moelleux chocolat et glace vanille
Salade de fruits frais



AUJOURD'HUI



1907