

# La Carte

## ENTRÉES

### LE FOIE GRAS DE "LA FERME SAVEURS D'AUGE" 38

Au Calvados, déclinaison de mûres et de prunes,  
gelée au poiré de glace, crumble aux noisettes



LOCAL

### LE SAUMON LABEL ROUGE 34

En gravlax, fraîcheur de melon et de pastèque,  
écume de concombre, gel à la verveine

### LE POULPE 34

En carpaccio, aux agrumes, céleri en différentes textures,  
coques en vinaigrette, perles croustillantes, pignons de pin

### LA TARTE FINE 32

Concassé de tomates aux herbes,  
jeunes poireaux en vinaigrette, courgettes grillées



VEGAN

## PLATS

### L'ENCORNET 43

Farci au fenouil et tomates séchées, purée de patates douces,  
piperade de piment doux, sarrasin soufflé

### LE VEAU NORMAND 52

En médaillon, girolles en textures et sultanine,  
cromesquis de petit épeautre au parmesan, jus au cidre



LOCAL

### LE BAR SAUVAGE 47

Pavé juste nacré, gnocchis basilic à la romaine,  
marinière de moules de Bouchot

### L'ÉPEAUTRE 38

Cromesquis de petit épeautre au parmesan, truffe d'été fraîche,  
jeune poireau braisé et purée de patates douces



VEGETARIEN

# Signatures de Frédéric Lanteri

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

En croûte de sel, mousseline de pommes de terre aux copeaux de truffe fraîche,  
légumes de saison, beurre blanc et condiment aux huîtres

## LA SOLE SAUVAGE 68

Tradition du Grand Hôtel, cuite meunière, purée à la truffe fraîche

## LE HOMARD BLEU 78

Riz vénéré façon risotto au jus de crustacés, légumes de saison,  
émulsion de bisque au Pommeau

## VOYAGE AUTOUR DE NOS RÉGIONS

### CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS 19

## LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

### LA PÊCHE VERVEINE ET LE FENOUIL 18

Mini fenouil glacé, biscuit mirliton et sablé breton aux saveurs anisées,  
pêche pochée et crue, sorbet amande

### LE CHOCOLAT ET LE GINGEMBRE 18

Molly cake cacao, Namelaka Nyangbo et ganache Tulakalun au gingembre,  
sorbet au lait Ribot, lamelles de gingembre mariné

### LE KALAMANSI ET LES FRUITS ROUGES 18

Parfait glacé au Kalamansi, crémeux à la baie Andaliman, sorbet framboise,  
jeunes pousses de roquette, fruits rouges

### LA TOMATE ET LE BASILIC 18

scuit croquant à l'olive kalamata, mousse basilic, brunoise de légumes d'été cuisinés,  
pignons de pin, sorbet tomate estragon

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

## POUR COMMENCER

### LE FOIE GRAS DE LA "FERME SAVEURS D'AUGE"

Au Calvados, déclinaison de pommes et de prunes,  
gelée au poiré de glace, crumble aux noisettes



ou

### LE SAUMON LABEL ROUGE

En gravlax, fraîcheur de melon et de pastèque,  
écume de concombre, gel à la verveine

## LA SUITE

### LE VEAU NORMAND

En médaillon, girolles en textures et sultanine,  
cromesquis de petit épeautre au parmesan, jus au cidre



ou

### LE BAR SAUVAGE

Pavé juste nacré, gnocchis basilic à la romaine,  
marinière de moules de Bouchot

## LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

### LA PÊCHE VERVEINE ET LE FENOUIL

Mini fenouil glacé, biscuit mirliton et sablé breton aux graines d'anis,  
pêche pochée et crue, sorbet amande

ou

### LE CHOCOLAT ET LE GINGEMBRE

Molly cake cacao, Namelaka Nyangbo et ganache Tulakalun au gingembre,  
sorbet au lait Ribot et lamelles de gingembre mariné

ou

### LE KALAMANSI ET LES FRUITS ROUGES

Parfait glacé au Kalamansi, crémeux à la baie Andalaman, sorbet framboise,  
jeunes pousses de roquette et fruits rouges

ou

### LA TOMATE ET LE BASILIC

Biscuit croquant à l'olive, mousse basilic, brunoise de légumes d'été cuisinés,  
pignons de pin et sorbet tomate estragon



# Menu Découverte

## 135

### LE FOIE GRAS DE "LA FERME SAVEURS D'AUGE"

Au Calvados, déclinaison de mûres et de prunes,  
gelée au poiré de glace, crumble aux noisettes



### LA TARTE FINE

Concassé de tomates aux herbes,  
jeunes poireaux en vinaigrette, courgettes grillées



### LE SAUMON LABEL ROUGE

En gravlax, fraîcheur de melon et de pastèque,  
écume de concombre, gel à la verveine

### LE HOMARD BLEU

Riz vénéré façon risotto au jus de crustacé, légumes de saison,  
émulsion de bisque au Pommeau

### LE BAR SAUVAGE

Pavé juste nacré, gnocchis basilic à la romaine,  
marinière de moules de Bouchot

### LE VEAU NORMAND

En médaillon, girolles en textures et sultanines,  
cromesquis de petit épeautre au parmesan, jus au cidre



## LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

### LE CHOCOLAT ET LE GINGEMBRE

Molly cake cacao, Namelaka Nyangbo et ganache Tulakalun au gingembre,  
sorbet au lait Ribot, lamelles de gingembre mariné

### LA TOMATE ET LE BASILIC

Biscuit croquant à l'olive, mousse basilic, brunoise de légumes d'été cuisinés,  
pignons de pin, sorbet tomate estragon

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

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

# Menu Le Petit Marcel

3 plats 29  
*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*

Salade de fruits de saison  
Vacherin à la vanille, fruits rouges  
et meringue croquante  
Moelleux au chocolat et glace vanille







LE BALBEC

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



AUJOURD'HUI



1907