

La Carte

ENTRÉES

LE FOIE GRAS "SAVEUR D'AUGE" 38

Foie gras mi-cuit fermier, condiment à la pistache,
aux petits pois et framboises



LA BETTERAVE ET LE CHOCOLAT 30

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



LE TOURTEAU ET LA PÊCHE 36

Chairs de tourteau et de crabe accompagnées de pêches
et haricots verts, purée de brocolis, quartiers de pêches fraîches et rôties

LA DAURADE 34

Carpaccio de daurade, purée de haricots coco,
fenouil et billes à l'orange

PLATS

L'AGNEAU 52

Carré d'agneau rôti au jus de cerise et estragon, financier au sarrasin,
pleurotes sautées et carottes fondantes

L'AUBERGINE 40

Roulé d'aubergine, ricotta de noix de cajou, coulis de poivrons,
flocons d'avoine et crémolata au basilic



CROUSTILLANT DE LÉGUMES 42

Croustillant de légumes verts grillés, bouillon et émulsion au cidre,
copeaux de truffe d'été, condiment framboise



LA LOTTE 47

Lotte cuite à basse température, pressé de légumes en 3 couleurs,
espuma au poivron rouge, friture de polenta

Origines de nos viandes : Foie gras fermier - Pont-L'Évêque / Agneau - France, Normandie /
Tourteau et crabe - France / Turbot - France, Manche, E.U /
Homard - France, Manche / Sole élevage - E.U

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 15/100 G

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

LA SOLE MEUNIÈRE TRADITION DU GRAND HÔTEL 65

Sole meunière, purée truffée et garniture de légumes de saison

LE HOMARD 78

Homard bleu, mini fenouil rôti et confit à l'orange, pêches rôties,
marmelade de pêche et verveine, mousse de homard crémeuse

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

POIVRON, PIMENT & FRUITS ROUGES 18

Compotée de poivrons et framboises, mousse à la fraise, gouttes de poivron en pickles,
sorbet framboise, fruits frais, coulis au piment (sur demande)

MELON & FENOUIL 18

Coque aux graines de fenouil concassées, sorbet anisé,
compoté et confit de fenouil, billes et soupe de melon, croquant canistrelli

ABRICOT & PETIT POIS 18

Biscuit moelleux à l'huile d'olive, abricots en compotée et rôtis,
petits pois en textures, sorbet abricot

CHOCOLAT & MÛRE 18

Mousse et ganache chocolat, compotée de cassis et de mûres, anis givré et citron,
sorbet mûre, meringue croquante à la baie Andaliman

Menu Balbec 95

POUR COMMENCER

LE FOIE GRAS "SAVEUR D'AUGE"

Foie gras mi-cuit fermier, condiment à la pistache,
aux petits pois et framboises



ou

LA BETTERAVE ET LE CHOCOLAT

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



LA SUITE

LA LOTTE

Lotte cuite à basse température, pressé de légumes en 3 couleurs,
espuma au poivron rouge, friture de polenta

ou

L'AGNEAU

Carré d'agneau rôti au jus de cerise et estragon, financier au sarrasin,
pleurotes sautées et carottes fondantes

LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

La sélection des desserts s'effectue en début de service

POIVRON, PIMENT & FRUITS ROUGES

Compotée de poivrons et framboises, mousse à la fraise, gouttes de poivron en pickles,
sorbet framboise, fruits frais, coulis au piment (sur demande)

ou

MELON & FENOUIL

Coque aux graines de fenouil concassées, sorbet anisé,
compoté et confit de fenouil, billes et soupe de melon, croquant canistrelli

ou

ABRICOT & PETIT POIS

Biscuit moelleux à l'huile d'olive, abricots en compotée et rôtis,
petits pois en textures, sorbet abricot

ou

CHOCOLAT & MÛRE

Mousse et ganache chocolat, compotée de cassis et de mûres, anis givré et citron,
sorbet mûre, meringue croquante à la baie Andaliman

Menu Découverte

135

LA BETTERAVE ET LE CHOCOLAT

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



LA DAURADE

Carpaccio de daurade, purée de haricots coco, fenouil et billes à l'orange

LE FOIE GRAS "SAVEUR D'AUGE"

Foie gras mi-cuit fermier, condiment à la pistache, aux petits pois et framboises



CROUSTILLANT DE LÉGUMES

Croustillant de légumes verts grillés, bouillon et émulsion au cidre, copeaux de truffe d'été, condiment framboise



LA LOTTE

Lotte cuite à basse température, pressé de légumes en 3 couleurs, espuma au poivron rouge, friture de polenta

L'AGNEAU

Carré d'agneau rôti au jus de cerise et estragon, financier au sarrasin, pleurotes sautées et carottes fondantes

LES DOUCEURS DU CHEF PÂTISSIER JULIEN ALANIECE

POIVRON, PIMENT & FRUITS ROUGES

Compotée de poivrons et framboises, mousse à la fraise, gouttes de poivron en pickles, sorbet framboise, fruits frais, coulis au piment (sur demande)

ABRICOT & PETIT POIS

Biscuit moelleux à l'huile d'olive, abricots en compotée et rôtis, petits pois en textures, sorbet abricot

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

Salade de tomates à l'ancienne, une demi burrata
ou
Melon & jambon

PLATS

Suprême de volaille
ou
Bavette de boeuf
ou
Filet de bar

*En accompagnement:
Purée de pommes de terre, haricots verts, frites fraîches*

DESSERTS

À choisir en début de repas

Moelleux chocolat, glace vanille
ou
Salade de fruits
ou
Panna cotta vanille, fruits rouges



Menu Suggestions 70

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

Disponible du mercredi au vendredi soir.
Le menu est renouvelé toutes les semaines. Rapprochez vous
de l'équipe du restaurant pour plus d'informations.

AUJOURD'HUI



1907

