

# Sou ven irs



*Marcel Proust*

Le Grand Hôtel Cabourg est devenu mythique grâce à Marcel Proust qui l'a si merveilleusement dépeint dans son œuvre, sous le nom de « Grand Hôtel de Balbec ». Il aimait respirer l'air de la mer, écrire au calme et retrouver l'atmosphère de son enfance, à l'époque où il venait à Cabourg passer l'été avec sa grand-mère.

L'hôtel que Marcel Proust avait connu enfant s'appelait l'Hôtel de la Plage et avait été construit en 1862.

En 1906, l'établissement fut détruit et reconstruit au même endroit sous son nom actuel : Le Grand Hôtel.

Il fût inauguré le dimanche 7 juillet 1907.

Marcel Proust séjourna alors chaque été au Grand Hôtel de Cabourg jusqu'en 1914.

# MENU DEGUSTATION 119

## **L'amuse-bouche**

### **L'œuf bio**

L'œuf parfait, royale d'oignons doux, girolles, amandes fraîches, petits pois

### **La langoustine**

En raviole, foie gras, diamant noir, lard colonnata,  
jus de volaille crémé au vin jaune

### **Le homard bleu**

En deux cuissons, composition de légumes de saison, jus de presse au gingembre

### **Le rouget**

Caviar d'aubergine fumé, royale de foie, mille feuilles de légumes,  
jus corsé au safran

### **La selle d'agneau**

À la saveur d'orange, farcie aux olives et anchois, courgettes couleurs,  
condiment ail noir,  
Fenouil sauvage, jus infusé au thym

### **Les fromages**

La faisselle et l'affiné de Clécy, truffes et noisettes

## Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece

### **Le chocolat et le thé**

Croquant praliné et pignons de pin, ganache et mousse Guanaja  
Chocolat thé Versailles, sponge cake au thé Matcha, sorbet Earl Grey

### **La pêche et le fenouil**

Pêches pochées au sirop à la verveine et en sorbet, parfait glacé au fenouil  
Jeunes fenouils confits et pochés

**Pour accompagner ce menu, notre sommelier vous suggère :**

Un accord mets et vins de sa sélection : 5 verres de vin de 8cl 42

**«Tous nos fruits et légumes sont issus de la culture biologique »**

Menu unique pour tous les convives, minimum deux personnes

Prise de commande jusqu'à 13h30 au déjeuner et 19h15 au dîner

# MENU DU BALBEC 79

## POUR COMMENCER...

### L'amuse-bouche

#### L'œuf bio 29

L'œuf parfait, royale d'oignons doux, girolles, amandes fraîches, petits pois

Ou

#### Le maquereau de nos côtes et le caviar de France 31

Maquereau fondant, caviar, concombre et fenouil déclinés, feta, condiments

## LA SUITE...

#### Le bar et l'ormeau Breton 44

Pommes de terre et échalotes confites aux algues, salicornes, moules tempura, bouillon d'une marinière au cédrat

Ou

#### Le faux filet Black Angus 43

Variation de carottes, polenta soufflée à l'estragon

## VOYAGE AUTOUR DE NOS RÉGIONS...(En supplément du menu) 17

### Chariot de fromages affinés

### Le Pré-dessert

#### Les douceurs du GRAND HÔTEL de Julien Alaniece (à choisir en début de repas) 16

#### Le fruit rouge

Fromage blanc au poivre Andaliman, mousse givrée et sorbet au kalamansi, tuile sésame, chips de tagète

Ou

#### Le chocolat et le thé

Croquant praliné et pignons de pin, ganache et mousse Guanaja  
Chocolat thé Versailles, sponge cake au thé Matcha, sorbet Earl Grey

# LES SIGNATURES DE JÉRÔME LEBEAU

## **Le Turbot (pour 2 personnes) *selon arrivage* 140**

En croûte de sel, beurre monté au citron confit, purée truffée et légumes saisonniers

## **Le Ris de Veau 51**

Laqué au soja, duxelles au Calvados et feuilles à feuilles de champignons de Paris aux agrumes, bouillon en émulsion

## **Le Homard Bleu 61**

En deux cuissons, composition de légumes de saison, jus de presse au gingembre

## **La Sole 59**

Tradition Grand Hôtel, cuite meunière, pommes de terre vapeur

## **Les légumes Bio 31**

Selon le marché, rôtis, vapeurs et crus, floralies d'été

*Marcel Proust lorsqu'il séjournait au Grand Hôtel dînait tous les soirs d'une sole meunière...  
«Mais nous ne croyons pas que vous exagérez, nous voulons seulement que vous mangiez, et  
que mon mari mange aussi ; redonnez de la sole normande à Monsieur...»  
Du côté de chez Swann - Marcel Proust*

Notre Chef, Jérôme Lebeau, est originaire de Vitré en Bretagne.

Sa passion pour la cuisine s'est révélée à lui très tôt, et ne l'a jamais quitté...

Fort d'une expérience de quinze années dans des établissements haut de gamme tels que Lasserre, la

Maison Blanche, Guy Savoy ainsi que sur des bateaux et yachts privés ;

notre chef aime tout particulièrement cuisiner les poissons et les légumes de saison.

Sa brigade en cuisine est à son image : humble, passionnée et soucieuse de vous satisfaire.

Jérôme Lebeau est chef exécutif du Grand Hôtel de Cabourg depuis février 2014.

# LES SIGNATURES DE JÉRÔME LEBEAU

## **Le Turbot (pour 2 personnes) *selon arrivage* 140**

En croûte de sel, beurre monté au citron confit, purée truffée et légumes saisonniers

## **Le Ris de Veau 51**

Laqué au soja, duxelles au Calvados et feuilles à feuilles de champignons de Paris aux agrumes, bouillon en émulsion

## **Le Homard Bleu 61**

En deux cuissons, composition de légumes de saison, jus de presse au gingembre

## **La Sole 59**

Tradition Grand Hôtel, cuite meunière, pommes de terre vapeur

## **Les légumes Bio 31**

Selon le marché, rôtis, vapeurs et crus, floralies d'été

*Marcel Proust lorsqu'il séjournait au Grand Hôtel dînait tous les soirs d'une sole meunière...  
«Mais nous ne croyons pas que vous exagérez, nous voulons seulement que vous mangiez, et  
que mon mari mange aussi ; redonnez de la sole normande à Monsieur...»  
Du côté de chez Swann - Marcel Proust*

Notre Chef, Jérôme Lebeau, est originaire de Vitré en Bretagne.

Sa passion pour la cuisine s'est révélée à lui très tôt, et ne l'a jamais quitté...

Fort d'une expérience de quinze années dans des établissements haut de gamme tels que Lasserre, la

Maison Blanche, Guy Savoy ainsi que sur des bateaux et yachts privés ;

notre chef aime tout particulièrement cuisiner les poissons et les légumes de saison.

Sa brigade en cuisine est à son image : humble, passionnée et soucieuse de vous satisfaire.

Jérôme Lebeau est chef exécutif du Grand Hôtel de Cabourg depuis février 2014.

# MENU JUNIOR

« Le Petit Marcel » jusqu'à 12 ans (3 plats) 27

---

## Entrée

Tomates collections  
Saumon mariné par nos soins et toasts  
Foie gras de canard

## Plat

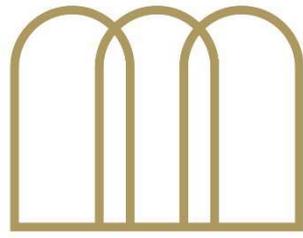
Le suprême de volaille Label Rouge  
Le poisson du marché  
Les pâtes du jour  
L'onglet de bœuf  
En accompagnement : purée maison, riz basmati, légumes du marché

## Dessert

(à choisir en début de repas)

Salade de fruits frais  
Feuilles à feuilles, crème mascarpone, fruits rouges  
Charlotte au chocolat, cœur coulant griotte

La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant  
Prix nets en euros, taxes et service compris  
Toutes nos viandes sont d'origine française et Black Angus USA



# LE BALBEC

RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Le restaurant Le Balbec, de nos jours et en 1907