

PORTRAIT DU CHEF EXECUTIF DU GRAND HOTEL

Romarc Catherine



Forgé par huit ans aux côtés des brigades du Château Audrieu, puis trois ans au Magma à Caen, Romarc Catherine a construit son art dans l'exigence et la transmission.

C'est la nature et la mer qui dictent son inspiration. Ce que la saison offre, il le sublime ; ce que le terroir normand produit, il le célèbre.

Derrière ses créations, trois valeurs guident chaque geste : le respect du produit, la bienveillance envers ses équipes et la transmission d'un savoir qui ne s'arrête jamais.

Son ambition ?

Que vous repartiez en vous disant que vous avez vécu un moment singulier, dont vous parlerez, et qui vous donnera envie de revenir.

Notre Chef Romaric Catherine
et notre Chef pâtissier Julien Alaniece,
récompensé par le guide gastronomique Gault & Millau 2025-2026,
vous invitent à découvrir leurs créations culinaires.

Choisissez votre moment parmi nos trois menus à l'aveugle.

Menu Suggestions 70

EN 3 MOMENTS

Entrée / Plat / Dessert

Menu Balbec 95

EN 5 MOMENTS

Entrée / Entrée / Poisson / Viande / Dessert

Menu Découverte 120

Ce menu est proposé pour l'ensemble des convives

EN 7 MOMENTS

Entrée / Entrée / Plat végétarien ou végétal / Poisson /
Viande / Dessert / Dessert

Pour accompagner ce menu, notre sommelier vous suggère:
Un accord mets et vins de sa sélection : 5 verres de vin de 8 cl - 49

La Carte

ENTRÉES

FOIE GRAS LANGOUSTINE - 38

Foie gras poêlé, raviole croustillante de langoustine, bouillon shimeji

BETTERAVES - 30

Déclinaison de betteraves, prunes en textures,
condiment noix, huile de roquette



BAR - 34

Sphère de ceviche de bar, choux-fleurs, coing, raisin

PLATS

ROUGET - 44

Céleri, pommes, amandes

LOTTE - 46

Coquillages, poireaux, Champagne, caviar

PIGEON - 52

Courge spaghetti, boudin noir et cèpes, chou kale

VOLAILLE - 46

Suprême de volaille de Roncheville, cuisse en cromesquis,
panais, poire rôtie au miel



GNOCCHIS POMME DE TERRE TRUFFÉS - 32

Tombée d'épinards, cèpes rôtis, pétales d'oignon rouge en pickles



Les signatures du Grand Hôtel

TURBOT EN CROÛTE

(Selon arrivage & le poids) - pour 2 personnes 15/100 G

Turbot en croûte de sel au laurier, mousseline de pommes de terre,
garniture de légumes de saison, bisque de homard

SOLE MEUNIÈRE TRADITION DU GRAND HÔTEL - 68

(Selon arrivage)

Sole meunière, purée truffée et garniture de légumes de saison

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

TROU NORMAND - 12

Sorbet à la pomme verte servi avec du Calvados (2cl)



LES AGRUMES - 18

Dans un cercle de meringue croquante, biscuit moelleux aux agrumes,
crème et sorbet citron vanille, pâte de dattes au thé « Earl Grey Fleurs Bleues »,
nuage de blancs d'œufs caramélisés à la baie Andaliman

LA POMME ET LA MOUTARDE - 18

Biscuit pomme et noisette, pommes pochées dans un sirop acidulé,
moutarde au goût de raisin, condiment vinaigré de Granny Smith et sarrasin,
tuile façon galette de sarrasin, fraîcheur au lait Ribot

BABA EXOTIQUE ET CURRY - 18

Baba poché dans un sirop au rhum et épices, compotée d'ananas,
mangue et curry normand, sorbet et espuma au lait de coco



Le Petit Marcel

29

JUSQU'À 12 ANS

ENTRÉES

VELOUTÉ DU MOMENT
ou
TRUITE FUMÉE, CRÈME CITRON

PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE
ou
BAVETTE DE BOEUF
ou
POISSON DU JOUR

En accompagnement:
Purée de pommes de terre, frites, riz, légumes de saison

DESSERTS

À choisir en début de repas

MOELLEUX CHOCOLAT, GLACE VANILLE
ou
SALADE DE FRUITS
ou
GLACE MAISON "L'EXQUIS-MOT"
Parfum chocolat, réalisée avec des produits de Normandie,
enrobage de chocolat Valrhona



Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et volailles sont nées, élevées et abattues en France.
La liste des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.

Prix nets en euros, taxes et service compris



AUJOURD'HUI



1907



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