



C'est au cœur de Cabourg, « La Romantique » face au marché couvert, source inépuisable d'inspiration, que le Bouche à Oreille vous accueille dans un cadre épuré à la décoration rétro-moderne.

Les arts de la table, les teintes claires et la lumière qui inonde la salle contribuent à cette ambiance chaleureuse et intime.

Dès les beaux jours, vous pourrez profiter de votre déjeuner ou de votre soirée sur la terrasse ombragée.

Côté cuisine, le Chef Hery et sa brigade, distingués par le célèbre guide Gault & Millau pour la deuxième année consécutive et plus récemment par le titre de Maître Restaurateur, vous proposent une cuisine traditionnelle française revisitée.

Une carte entre terre et mer qui évolue sans cesse au gré des saisons, des arrivages et du marché, faisant ainsi la part belle aux produits frais et locaux.



Menu Le Bouche à Oreille

Entrées

Huit huîtres N°3 de Normandie ou six huîtres chaudes au beurre d'escargot

Bisque de homard, quenelle de ricotta, ciboulette et piment d'Espelette

Os à moelle rôti avec ses toasts

Foie gras de canard mi-cuit au torchon avec son chutney (supp 7.00 €)

Plats

Bœuf bourguignon façon le Bouche à Oreille

Filet de lotte accompagné de son riz vénéré, sauce paprika fumé

Ris de veau poêlés au beurre avec ses pommes de terre grenaille et carottes, sauce cèpes

Brochette de Saint-Jacques et ses légumes de saison, agrémentés d'une émulsion à l'ail

Desserts

Café ou Thé gourmand avec sa farandole de desserts (supp 3,00 €)

Notre soufflé au Grand Marnier avec son cœur glacé à l'orange

Profiteroles, glace vanille de Bourbon et coulis chocolat noir

Assiette de trois fromages Normands au choix sur notre chariot

Pavlova mangue et kiwi avec son sorbet

(Toute modification pour nos plats entraine un supplément de 4,00 €)

ENTREE-PLAT ou PLAT-DESSERT	49,00 €
ENTREE-PLAT-DESSERT	55,00 €
ENTREE-PLAT-FROMAGES-DESSERT	62,00 €
ACCORDS METS & VINS (3 verres sélectionnés par notre sommelier)	30,00 €

Tous les prix sont en TTC service compris



Le menu des Dunettes est disponible uniquement pour le déjeuner hors week-end et jours fériés

Menu Des Dunettes

Entrées

Carpaccio de dorade royale avec son sorbet aux girolles et citron
Velouté d'artichaut à l'huile de truffe avec sa crème de Normandie

Plats

Cuisse de canard confite, pommes de terre grenaille et carottes avec sa sauce à l'ail
Filet de congre au court-bouillon et ses légumes de saison

Desserts

Café ou thé gourmand avec sa farandole de desserts (supp 5,00 €)
Tarte Tatin aux pommes de Normandie
Assiette de trois fromages Normands au choix sur notre chariot

(Toute modification pour nos plats entraîne un supplément de 4,00 €)

ENTREE-PLAT ou PLAT-DESSERT	33,00 €
ENTREE-PLAT-DESSERT	39,00 €
ACCORDS METS & VINS (3 verres sélectionnés par notre sommelier)	30,00 €

Tous les prix sont en TTC service compris



Menu Homard

Entrées

Huit huîtres N°3 de Normandie ou Six huîtres chaudes au beurre d'escargot

Raviole de homard bleu avec sa sauce à la bisque (Supp 6,00 €)

Os à moelle rôti et ses toasts

Bisque de homard, quenelle de ricotta ciboulette et piment d'Espelette

Foie gras de canard mi-cuit au torchon avec son chutney (Supp 7,00 €)

Plats

Homard bleu rôti au four coupé en deux à décortiquer

Ou

Homard bleu cuit au four entièrement décortiqué

Accompagné de son écrasé de pommes de terre truffé en cocotte et sa bisque de homard

Desserts

Le café ou thé gourmand avec sa farandole de desserts

Notre soufflé au Grand Marnier et son cœur glacé à l'orange

Pavlova mangue et kiwi avec son sorbet

Profiteroles, glace vanille de Bourbon et coulis chocolat noir

Assiette de trois fromages Normands au choix sur notre chariot

Poids du homard entre 600 et 700g. Le prix étant variable selon le cours du homard.

ENTREE-PLAT ou PLAT-DESSERT	88,00 €
ENTREE-PLAT-DESSERT	100,00 €
ACCORDS METS & VINS (3 verres sélectionnés par notre sommelier)	30,00 €

Tous les prix sont en TTC service compris



La carte

Nos Entrées

Huit huîtres N°3 de Normandie ou Six huîtres chaudes au beurre d'escargot	20,00 €
Raviole de homard bleu avec sa sauce à la bisque	28,00 €
Bisque de homard, quenelle de ricotta, ciboulette et piment d'Espelette	21,00 €
Foie gras de canard mi-cuit au torchon avec son chutney	29,00 €
Velouté d'artichaut à l'huile de truffe avec sa crème de Normandie	16,00 €
Os à moelle rôti et ses toasts	18,00 €
Carpaccio de dorade royale avec son sorbet aux girolles et citron	17,00 €

Nos Plats

Ris de veau poêlés au beurre avec ses pommes de terre grenaille et carottes, sauce cèpes	43,00 €
Brochette de Saint-Jacques et ses légumes de saison, agrémentés d'une émulsion à l'ail	39,00 €
Notre sole meunière (500-600g) accompagnement au choix sur la carte	63,00 €
Filet de lotte accompagné de son riz vénéré, sauce paprika fumé	41,00 €
Cuisse de canard confite, pommes de terre grenaille et carottes avec sa sauce à l'ail	32,00 €
Homard bleu entier rôti au four avec son écrasé de pommes de terre truffé	79,00 €
Filet de congre au court-bouillon et ses légumes de saison	28,00 €
Bœuf bourguignon façon le Bouche à Oreille	42,00 €
Assiette végétarienne avec son riz vénéré et ses légumes de saison	26,00 €

Côte de bœuf Normande (minimum 1kg) sauce au poivre, avec ses pommes de terre grenaille

Uniquement sur réservation 24h à l'avance 90,00 €

Nos Desserts

Café ou thé gourmand avec sa farandole de desserts du moment	17,00 €
Notre soufflé au grand Marnier et son cœur glacé à l'orange	16,00 €
Assiette de quatre fromages Normands au choix sur notre chariot	16,00 €
Profiteroles, glace vanille de Bourbon et coulis chocolat noir	15,00 €
Tarte Tatin aux pommes de Normandie	14,00 €
Pavlova mangue et kiwi avec son sorbet	15,00 €

Tous les prix sont en TTC service compris



Menu enfant (Moins de 12ans)

17,00 €

Plat

Filet de poulet fermier

Ou

Poisson du moment

Avec son écrasé de pommes de terre

Dessert

Moelleux au chocolat

Ou

Sorbets 2 boules au choix

Boisson

Sirop ou ¼ de vittel

Le registre des allergènes contenus dans nos plats ainsi que l'origine de nos viandes est disponible à la Réception

Tous les prix sont en TTC service compris