



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.

Côté cuisine, le Chef Hery et sa brigade, distingués par le célèbre guide Gault & Millau pour la troisième année consécutive et depuis 2024 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.

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



Menu Le Bouche à Oreille

Entrées

Huit huîtres N°3 de Normandie ou six huîtres chaudes gratinées à la tomme de Cambremer

Velouté de Saint-Jacques au safran

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

Mosaïque de cabillaud, façon gravlax avec son sorbet à la betterave et framboise

Plats

Souris d'agneau, sauce échalotte miel et thym accompagnée de son écrasé de patates douces

Blanquette de la mer avec sa fondue de poireaux et ses petits légumes de saison

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

Filet de Saint Pierre, sauce aux agrumes et son écrasé de céleri crémeux

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

Pavlova aux fruits exotiques avec son sorbet de saison

Zéphyr au cidre, pomme caramel au beurre salé avec son sorbet à la pomme

Assiette de trois fromages Normands au choix sur notre chariot

Tarte au citron meringuée avec sorbet au citron et son zeste au combava

(Toute modification pour nos plats entraîne 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 nets en TTC service compris



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

Menu Des Dunettes

Entrées

Œuf poché sur un lit de crème aux champignons avec son lard crispy

Tarte Tatin à la pomme de Normandie et son pressé de boudin noir

Plats

Entrecôte de veau Normande accompagnée d'un écrasé de céleri et de légumes de saison avec sa sauce forestière

Brochette de gambas sauvages, sauce citronnée flambée au calvados et son risotto aux deux courgettes

Desserts

Café ou thé gourmand avec sa farandole de desserts (supp 5,00 €)

Tiramisu glacé au café Péruvien

Assiette de trois fromages Normands au choix sur notre chariot

(Toute modification pour nos plats entraine 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 nets en TTC service compris



Menu Homard

Entrées

Huit huîtres N°3 de Normandie ou Six huîtres chaudes gratinées à la tomme de Cambremer

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

Mosaïque de cabillaud, façon gravlax avec son sorbet à la betterave et framboise

Foie gras de canard mi-cuit au torchon avec son chutney (Supp 5,00 €)

Velouté de Saint-Jacques au safran

Plats

Homard bleu* rôti au four coupé en deux à décortiquer ou entièrement décortiqué

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

*Poids du homard entre 600 et 700g.

*La disponibilité étant dépendante des pêches, n'hésitez pas à réserver avant votre venue

Desserts

Café ou thé gourmand avec sa farandole de desserts

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

Tarte au citron meringuée avec sorbet au citron et son zeste au combava

Pavlova aux fruits exotiques avec son sorbet de saison

Zéphyr au cidre, pomme caramel au beurre salé avec son sorbet à la pomme

Assiette de trois fromages Normands au choix sur notre chariot

ENTREE-PLAT ou PLAT-DESSERT

98,00 €

ENTREE-PLAT-DESSERT

110,00 €

ACCORDS METS & VINS (3 verres sélectionnés par notre sommelier)

30,00 €



La carte

Nos Entrées

Huit huîtres N°3 de Normandie ou Six huîtres chaudes gratinées à la tomme de Cambremer	20,00 €
Foie gras de canard mi-cuit au torchon avec son chutney	29,00 €
Tarte Tatin à la pomme de Normandie et son pressé de boudin noir	16,00 €
Mosaïque de cabillaud, façon gravlax avec son sorbet à la betterave et framboise	21,00 €
Œuf poché sur un lit de crème aux champignons avec son lard crispy	17,00 €
Raviole de homard bleu avec sa sauce à la bisque	28,00 €
Velouté de Saint-Jacques au safran	19,00 €

Nos Plats

Ris de veau poêlés au beurre avec ses pommes de terre grenaille et carottes, sauce aux morilles	44,00 €
Souris d'agneau, sauce échalotte miel et thym accompagnée de son écrasé de patates douces	42,00 €
Notre sole * meunière (500-600g) accompagnement au choix sur la carte	64,00 €
Filet de Saint Pierre, sauce aux agrumes et son écrasé de céleri crémeux	40,00 €
Entrecôte de veau Normande accompagnée d'un écrasé de céleri et de légumes de saison avec sa sauce forestière	39,00 €
Homard bleu * entier rôti au four avec son écrasé de pommes de terre truffé	89,00 €
Brochette de gambas sauvages, sauce citronnée flambée au Calva et son risotto aux deux courgettes	34,00 €
Blanquette de la mer avec sa fondue de poireaux et ses petits légumes de saison	41,00 €
Assiette végétarienne avec son risotto aux deux courgettes 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 €

*La disponibilité étant dépendante des pêches, n'hésitez pas à réserver avant votre venue

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 €
Tarte au citron meringuée avec sorbet au citron et son zeste au combava	15,00 €
Tiramisu glacé au café Péruvien	14,00 €
Pavlova aux fruits exotiques avec son sorbet de saison	16,00 €
Zéphyr au cidre, pomme caramel au beurre salé avec son sorbet à la pomme	16,00 €



Menu enfant (Moins de 12ans)

17,00 €

Plat

Filet de poulet fermier

Ou

Poisson du moment

Avec son écrasé de pommes de terre

Dessert

Mousse au chocolat

Ou

Sorbets 2 boules au choix

Boisson

Sirop ou Vittel 25 cl

Tous les prix sont nets en TTC service compris