



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, récemment distingués par le célèbre guide Gault & Millau, 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

Notre bisque de homard

Tartare de Saint-Jacques aux girolles avec son sorbet au foie gras

Terrine de foie gras de canard avec son chutney (supp 8.00€)

Plats

Ris de veau, sauce Pommeau et cèpes avec son écrasé de pommes de terre en cocotte

Filet de Lotte avec sa sauce au safran, accompagné d'un riz bambou

Tournedos de filet de bœuf Normand (200g) avec sa sauce foie gras, Accompagné de pommes de terre grenaille et carottes (supp 7.00€)

Saint-Jacques snackées avec une sauce aux agrumes et sa poêlée de légumes d'hiver

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 au chocolat

Tarte tatin aux pommes de Normandie avec sa chantilly à la vanille Bourbon

Assiette de trois fromages Normands aux choix sur notre chariot

(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 €



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

Menu Des Dunettes

Entrées

Velouté de potimarron à la sauge

Tataki de bœuf Normand avec son sorbet sésame et oignons rouges

Plats

Filet de dorade royale sauce aux agrumes, accompagné de blettes et giroles poêlés

Filet mignon de porc sauce au chorizo, agrémenté d'un risotto aux oignons rouges

Desserts

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

Pavlova à la clémentine et aux marrons

Assiette de trois fromages Normands aux choix sur notre chariot

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

ENTREE-PLAT ou PLAT-DESSERT	35,00 €
ENTREE-PLAT-DESSERT	41,00 €
ENTREE-PLAT-FROMAGE-DESSERT	48,00 €



Menu Homard

Entrées

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

Demi-homard décortiqué avec son sorbet à la bisque (Supp 20,00 €)

Notre bisque de homard

Tartare de Saint-Jacques aux girolles avec son sorbet au foie gras

Terrine de foie gras de canard avec son chutney (Supp 8,00 €)

Plats

Homard bleu rôti au four 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

Profiteroles au chocolat

Tarte tatin aux pommes de Normandie avec sa chantilly à la vanille Bourbon

Assiette de trois fromages Normands aux 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 €



La carte

Nos Entrées

<i>Huit huîtres N°3 de Normandie ou Six huîtres chaudes au beurre d'escargot</i>	20,00 €
<i>Demi-homard bleu décortiqué avec son sorbet à la bisque et sa mayonnaise</i>	40,00 €
<i>Tartare de Saint-Jacques aux girolles avec son sorbet au foie gras</i>	24,00 €
<i>Terrine de foie gras de canard avec son chutney</i>	29,00 €
<i>Notre bisque de homard</i>	22,00 €
<i>Velouté de potimarron à la sauge</i>	18,00 €
<i>Tataki de bœuf Normand avec son sorbet sésame et oignons rouges</i>	22,00 €

Nos Plats

<i>Ris de veau, sauce Pommeau et cèpes avec son écrasé de pommes de terre</i>	43,00 €
<i>Saint-Jacques snackées, sauce aux agrumes et sa poêlée de légumes d'hiver</i>	41,00 €
<i>Tournedos de filet de bœuf Normand (200g) avec sa sauce foie gras, et ses pommes de terre grenaille, carottes et chanterelles</i>	45,00 €
<i>Homard bleu entier rôti au four et son écrasé de pommes de terre truffé</i>	79,00 €
<i>Filet de Lotte avec sa sauce au safran, accompagné d'un riz bambou</i>	42,00 €
<i>Notre sole meunière (500-600g) accompagnement au choix sur la carte</i>	62,00 €
<i>Filet de dorade royale sauce aux agrumes, accompagné de blettes et giroles poêlés</i>	36,00 €
<i>Filet mignon de porc sauce au chorizo, accompagné d'un risotto aux oignons rouges</i>	38,00 €

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

<i>Café ou thé gourmand avec sa farandole de desserts du moment</i>	18,00 €
<i>Notre soufflé au grand Marnier et son cœur glacé à l'orange</i>	17,00 €
<i>Assiette de quatre fromages Normands au choix sur notre plateau</i>	16,00 €
<i>Tarte tatin aux pommes de Normandie avec sa chantilly à la vanille Bourbon</i>	16,00 €
<i>Profiteroles au chocolat</i>	16,00 €
<i>Pavlova à la clémentine et aux marrons</i>	16,00 €



Menu enfant (Moins de 12ans)

16,00 €

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 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