

Restaurant

Le Sound

Bienvenue

Chères Clientes, Chers Clients,

Bienvenue au *Sound*.

Disposant d'une situation privilégiée, notre restaurant est une ode au terroir et à la mer qui l'entoure. Il est nommé *le Sound*, en référence au chenal qui traverse l'archipel des Îles Chausey.

Le Chef, Aurélien Leclerc, vous propose une carte composée de plats gastronomiques et traditionnels. Il puise son inspiration dans les richesses des produits frais et du terroir normand. Cela lui permet de vous offrir des mets d'une qualité de premier choix, sélectionnés avec ses fournisseurs locaux, dans le respect des savoir-faire et de l'environnement. Ainsi la carte change au gré des saisons, les plats sont accompagnés de légumes frais et variés, expertement revisités chaque jour, pour vous proposer sans cesse qualité et renouvellement.

Nous vous souhaitons un agréable repas.

Jack Bernadé,
Responsable restauration

Le Sound

Le Sound



« Fait Maison »

Tous nos plats sont « faits maison », élaborés à partir de produits bruts,
à l'exception des glaces et des sorbets.

Nos viandes sont d'origine française.

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes.
Les prix indiqués sont nets, le service est compris.

Nous travaillons avec des fournisseurs locaux :

Pain de la Boulangerie Le Turquois, à Bréhal.

Beurre AOP d'Isigny-sur-mer.

Confitures les Délices de Camille, à Bréhal.

Charcuterie Jambon du Bocage, à Marigny.

Fromage de la Maison Viart, à Granville.

Produits de la mer de la Granvillaise, à Granville.

Bulots IGP de la Granvillaise, à Granville.

Yaourts et crème de la ferme de Pivette et Palorette, à Avranches.

Cidre et pommeau du Domaine de Rugueville, à Portbail.

Miel du Manoir des Abeilles, à Pontorson.

Gin, Vodka Distillerie C'est Nous à Caen

Le restaurant est ouvert à tous,
tous les jours,
de 12h00 à 14h30
et de 19h00 à 21h30

Si vous souhaitez venir en groupe, nous serons heureux de
vous accueillir (sur réservation).



A la Carte

Les Entrées

L'huitre : son pain de seigle, ses échalotes, son vinaigre de tomate (par 6, 9 ou 12)

12,50 €, 18,00 €, 24,00 €

La lentille : en velouté, crumble de grana padano AOP, mousse légère au poivre de Kerala

15,00 €

L'Œuf bio : marbré au thé noir Darjeeling, nuage d'abondance et cives fraîches 15,00 €

L'asperge : émulsion au saumon fumé et tuile craquante au pavot bleu 16,00 €

La praire : farcie au beurre motte A.O.P d'Isigny aillé (par 6, 9 ou 12) 10,00 €, 14,00 €, 16,00 €

L'églefin : naturel et fumé en cromesquis, ail des ours en pesto 17,00 €

Assiette de fruits de mer : bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises, bigorneaux 16,50 €

Le foie gras : en terrine, andouille de Vire et sorbet pomme cidré 19,00 €

La terrine : foie de volaille, pistache, noisette et morille 17,00 €

Les Poissons

La bouillabaisse : façon Normandie, accompagnée de sa rouille et ses croutons aillés 22,00 €

La sole : 300 gr environ façon meunière 9,50 € les 100 gr.

Le lieu jaune : en pavé, croute de thé au jasmin bio, jus corsé de carotte pourpre 23,00 €

La Saint Jacques : du moment selon l'arrivage 26,00 €

Le cabillaud : en dos sublimé par l'ail des ours 23,00 €

Le bar : en filet salicornes crues et cuites 24,00 €

Les Viandes

Le cochon : en mignon de Duroc de batallé, cuit à 60°C, sabayon à l'ail des ours 23,00 €

L'agneau : en côtelettes, crème iodée aux salicornes 24,00 €

La pièce du boucher : sélectionnée par le chef suivant ses envies 24,00 €

Le veau : pavé de quasi VVF et son champignon de printemps la morille 24,00 €

La charcuterie : andouille, langotin et saucisse fumée, son chou vert et sa crème de cidre de

Rugueville 22,00 €

A la Carte

Plateaux de fruits de mer

À commander 24 heures à l'avance

Plateau de la mer 31,00 €

(1/2 tourteau, 4 huîtres n°3 de nos côtes, 200g de bulots, 50g de bigorneaux, 50g de crevettes grises, 8 crevettes d'Equateur)

Plateau de la Baie 38,00 €

(1/2 homard bleu, 4 huîtres n°3 de nos côtes, 200g de bulots, 50g de bigorneaux, 50g de crevettes grises, 8 crevettes d'Equateur)

Plateau de Chansey 44,00 €

(1/2 tourteau, 4 huîtres n°3 de nos côtes, 200g de bulots, 50g de bigorneaux, 50g de crevettes grises, 4 crevettes de Madagascar, 2 langoustines)

Plateau du Sound 52,00 €

(1/2 homard bleu, 4 huîtres n°3 de nos côtes, 200g de bulots, 50g de bigorneaux, 50g de crevettes grises, 4 crevettes de Madagascar, 2 langoustines)

Les Fromages

Le fromage : Suggestion de Noémie en collaboration avec Mr Fabrice Viart, artisan fromager

13,00 €

Les Desserts

Le thé : gelée de thé Rooibos, crème de thé, praliné pistache, streusel pistache et financier 12,00 €

Le café : crème pâtissière au café, tuile muscovado, sauce chocolat, moelleux au chocolat et chantilly au café 13,00 €

La banane et fruits de la passion : crémeux passion, banane flambée caramélisée, ganache banane et sablé coco 13,00 €

Les fruits frais : en smoothie suivant l'arrivage 8,00 €

Le kumquat : roulé de génoise, kumquat confit et en sirop 12,00 €

Le chocolat : en demie sphère 12,00 €

Suggestion gourmande : suivant l'humeur de la pâtissière 12,00 €

Nos Menus

Suggestion du Chef

Viande ou poisson du jour à partir de 21,00 €

Plat Bistrot 16,00 €

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Plat Bistrot

Un verre de vin ou ¼ d'Evian ou un café

Sur le Pouce 21,00 €

Uniquement du lundi au vendredi

L'Assiette de fruits de mer : bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises, bigorneaux

ou

Le poisson : en duo de poissons au pommeau de Rugueville

ou

La charcuterie : andouille, langotins et saucisse fumée, son chou vert et sa crème de cidre de

Rugueville

et

Les fruits frais : en smoothie suivant l'arrivage

Menu enfants 10,00 €

Pour les enfants de moins de 10 ans

Steak haché

ou

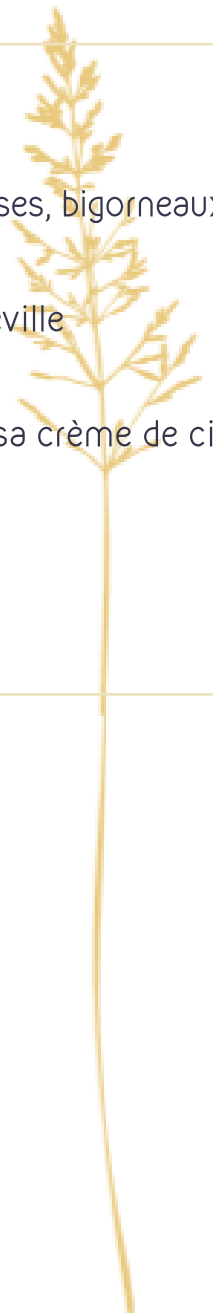
Jambon purée

ou

Poisson blanc sauce crème

et

Coupe de glace (2 boules au choix)



Nos Menus

Équilibre 41,00 €

Entrées

La Granvillaise : bulots, crevettes, bigorneaux

La lentille : en velouté Crumble de grana padano AOP, mousse légère au poivre de Kerala

L'assiette de fruits de mer : bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises, bigorneaux

L'œuf bio : marbré au thé noir Dærjeling, nuage d'abondance et cives fraîches

Plats

L'agneau : en côtelettes, crème iodée aux salicornes

La bouillabaisse : façon Normandie, accompagnée de sa rouille et ses croutons aillés

La pièce du boucher : sélectionnée par le chef suivant ses envies

Le lieu jaune : en pavé, croute de thé au jasmin bio, jus corsé de carotte pourpre

Desserts

Le fromage : Suggestion de Noémie en collaboration avec Mr Fabrice Viart, artisan fromager

Les fruits frais : en smoothie suivant l'arrivage

Suggestion gourmande : suivant l'humeur de la pâtissière

Sorbet



Nos Menus

Coup de Vent 29,00 €

Accord mets/vins : supplément de 16,00 € avec 3 verres de 12cl pour l'entrée, le plat et le dessert.
Retrouvez la suggestion mets-vins de notre Maître d'hôtel sous chacun des plats.

Entrées

La lentille : en velouté Crumble de grana padano AOP, mousse légère au poivre de Kerala
A.O.P Pinot gris, Cave de Gisselbrecht

L'œuf bio : marbré au thé noir Daarjeling, nuage d'abondance et cives fraîches
A.O.P Saint-Amour, Domaine des Pierres

La terrine : foie de volaille, pistache, noisette et morille
A.O.P Bergerac, la Jaubertie (rouge)

L'asperge : émulsion au saumon fumé et tuile craquante au pavot bleu
A.O.P Bergerac, la Jaubertie (blanc)

La Granvillaise : bulots, crevettes, bigorneaux
A.O.C Saint-Bris

Plats

La bouillabaisse : façon Normandie, accompagnée de sa rouille et ses croutons aillés
A.O.P Quincy, Domaine Mardon

Le lieu jaune : en pavé, croute de thé au jasmin bio, jus corsé de carotte pourpre
A.O.P Chablis, Dame Nature Bio

Le cochon : en mignon de Duroc de batallé, cuit à 60°C, sabayon à l'ail des ours
A.O.P Pessac Léognan, La Réserve de Picque Caillou

La pièce du boucher : sélectionnée par le chef suivant ses envies
A.O.P Lalande de Pomerol Château de Roquebrune

Desserts

Le fromage : Suggestion de Noémie en collaboration avec Mr Fabrice Viart, artisan fromager
A.O.P Lalande de Pomerol Château Roquebrune

Les fruits frais : en smoothie suivant l'arrivage
I.G.P Côte de Gascogne, Saint-Lannes

Suggestion gourmande : suivant l'humeur de la pâtissière
A.O.P Coteaux du Layon « Domaine Frairie » ou A.O.P Maury mas Amiel