



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

La pomme de terre : en soupe Vichyssoise, oignons gratinés et brulés, nuage de poireaux des sables 15,00 €

Le chou de Bruxelles : braisé et en mousseline, St Jacques snackée, sablé à l'ail noir et œufs de poissons volants 19,00 €

L'oeuf : bio mollet, tombée d'épinards, mousse de pain grillé, copeaux de lardo di colonata, tuile croquante 15,00 €

Le salsifis : cuit dans un bouillon aillé, Cécina de Léon IGP, crème de reblochon AOP 15,00 €

Les huîtres x6 : de nos côtes, et vinaigre de mangue

(par 6, 9 ou 12) 12,50 € / 18,00 € / 24,00 €

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

La praire x7 : farcie au beurre de chorizo, gratinée au grana padano 14,00 €

Le saumon : en céviché, lait de coco, fruits de la passion et sa tuile à l'encre de seiche

16,00 €

Les poissons

Les crevettes : sautées à l'huile d'olive noir maturée AOP, Rigatoni IGP fève de soja, crème légère au Tartù 23,00 €

La bouillabaisse : façon Normandie, bouillon de pomme safrané, accompagnée de sa rouille et ses croutons aillés 24,00 €

Le lieu jaune : snacké, purée de céleri, tagliatelles de carottes des sables, saveur vanillée

24,00 €

La lotte : rôtie, écrasé de pommes de terre à l'ancienne et son aioli 24,00 €

Le turbot : en filet cuit au beurre servi avec un beurre monté aux agrumes 28,00 €

La St Jacques : suivant l'inspiration du jour 26,00 €

Les viandes

Le boeuf : le filet de bœuf, jus de vinaigre balsamique AOP, échalotes confites 25,00 €

Le porc : la pluma, laquée à la sauce Teriyaki, choux pok choï chinois légèrement glacé

23,00 €

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

Le veau : issu de Normandie, en blanquette, champignons eryngii, et minis légumes 23,00 €

La charcuterie : de Normandie, saucisse fumée, langotin et andouille choux vert cuit au cidre

23,00 €

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 Viart, artisan fromager 13,00 €

Les desserts

La carotte : diplomate tonka, sablé normand, coulis de carottes et carottes confites 12,00 €

L'orange : ganache chocolat 64% et cannelle, zeste d'oranges confites, pain d'épices et son coulis de fleur d'oranger 12,00 €

Le marron : en milles feuilles, crème au marron, chutney de pommes au calvados 12,00 €

Les fruits frais : en smoothie et de saison 8,00 €

L'exotique : crème princesse vanillée, financier coco citron vert, compotée de mangue et ananas 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 le midi 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 : de Normandie, saucisse fumée, langotin et andouille choux vert cuit au cidre

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)



Équilibre 43,00€

Entrées

Les huîtres x6 : de nos côtes, et vinaigre d'échalotes aux agrumes

Le chou de Bruxelles : braisé et en mousseline, St Jacques snackée, sablé à l'ail noir et œufs de poissons volants

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

Le saumon : en céviché, lait de coco, fruits de la passion et sa tuile à l'encre de seiche

Plats

Le lieu jaune : snacké, purée de céleri, tagliatelles de carottes des sables, saveur vanillée

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

Le porc : la pluma, laquée à la sauce Teriyaki, choux pok choï chinois légèrement glacé

La St Jacques : suivant l'inspiration du jour

Desserts

Les fruits frais : en smoothie suivant l'arrivage

La carotte : diplomate tonka, sablé normand, coulis de carottes et carottes confites

Suggestion gourmande : suivant l'humeur de la pâtissière



Coup de vent 33,00€

Accord mets/vins : supplément de 18,00 € 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 pomme de terre : en soupe Vichyssoise, oignons gratinés et brulés, nuage de poireaux des sables

A.O.C Bergerac la Jaubertie

L'oeuf : bio mollet, tombée d'épinard, mousse de pain grillé, copeaux de lardo di colonata, tuile croquante

A.O.P Châteaumeillant Domaine Lecomte

Le saumon : en céviché, lait de coco, fruits de la passion et sa tuile à l'encre de seiche

A.O.P Pinot gris Cave de Gisselbrecht

La praire : farcie au beurre de chorizo, gratinée au grana padano

A.O.P Coteaux d'Aix en Provence Pigoudet blanc

La Granvillaise : bulots, crevettes, bigorneaux

A.O.P Saint Bris La Chablisienne

Plats

Le veau : issu de Normandie, en blanquette, champignons eryngii, et minis légumes

A.O.P Châteaumeillant Domaine Lecomte

Les crevettes : sautées à l'huile d'olive noir mûré AOP, Rigatoni IGP, fève de soja, crème légère au Tartù

A.O.P Chablis dame nature bio

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

A.O.P Quincy Domaine Lecomte

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

A.O.P Beaumes de Venise Cuvée la Treille

Desserts

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

A.O.P Pessac-Léognan La Réserve de Picque Caillou

Les fruits frais : en smoothie et de saison

I.G.P Côte de Gascogne, Saint-Lannes

Suggestion gourmande : suivant l'humeur de la pâtissière

A.O.P maury mas Amiel ou Saint-Lannes

Nos menus

Les Embruns 43,00€

Accord mets/vins : supplément de 18,00 € 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

Le chou de Bruxelles : braisé et en mousseline, St Jacques snackée, sablé à l'ail noir et œufs de poissons volants

Tokaji Furmit Dry « sélection » blanc Pajzos

Le salsifis : cuit dans un bouillon aillé, Cécina de Léon IGP, crème de reblochon AOP

A.O.P Menetou Salon Chavet

Les huîtres x6 : de nos côtes, et vinaigre d'échalotes aux agrumes

A.O.P Saint Bris La Chablisienne

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

A.O.P Saint Véran Domaine du Paradis

Plats

Le boeuf : le filet de bœuf, jus de vinaigre balsamique AOP, échalotes confites

A.O.P Lalande de Pomerol Château de Roquebrune

La lotte : rôtie, écrasé de pommes de terre à l'ancienne et son aïoli

A.O.P Côtes du Rhône blanc Famille Gras

Le lieu jaune : snacké, purée de céleri, tagliatelles de carottes des sables, saveur vanillée

A.O.C Bergerac la Jaubertie

Le porc : la pluma, laquée à la sauce Teriyaki, choux pok choï chinois légèrement glacés

A.O.P Morgon Domaine La Croix Gaillard

Suggestion : selon arrivage du moment

La St Jacques : suivant l'inspiration du jour

Tokaji Furmit Dry "sélection" blanc Pajzos

Desserts à la carte ou fromages