

prévithal
[restaurant
le sound]
Granville

R E S T A U R A N T

Le Sound

Bienvenue



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

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.



Avec mon équipe, nous vous proposons une carte composée de plats gastronomiques et traditionnels. Notre inspiration est issue directement des richesses du terroir normand, de son littoral et de son bocage. Nous vous offrons alors des mets d'une qualité de premier choix, composés de produits frais et de saison, fournis en grande partie par nos producteurs 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, revisités chaque jour, pour vous proposer sans cesse qualité et renouvellement.

Nous vous souhaitons une agréable expérience culinaire.

Aurélien Leclerc
Chef Maître Restaurateur

La Philosophie du 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.



PROXIMITÉ

Nous travaillons avec de nombreux fournisseurs locaux :

Pain	Boulangerie Le Turquois - Bréhal	9 km	Bulots IGP	La Granvillaise - Granville	3 km
Beurre	Beurre AOP Isigny-sur-Mer	77 km	Yaourts et crème	Ferme Pivette & Palorette - Avranches	34 km
Confitures	Les Délices de Camille - Bréhal	9 km	Œufs	Ferme Antoine Dauvin - Blainville-sur-Mer	35 km
Charcuterie	Jambons du Bocage - Marigny	45 km	Miel	Manoir des Abeilles - Pontorson	48 km
Fromages	La Maison Viart - Granville	3 km	Cidre et pommeau	Domaine de Rugueville - Portbail	70 km
Produits de la mer	La Granvillaise - Granville	3 km	Bières	La Pressieuse - Quetteville-sur-Sienne	17 km

INFORMATIONS

La liste des allergènes est consultable en scannant ce QR code.



La provenance des viandes est détaillée en scannant ce QR code.



O U V E R T U R E

Le Restaurant Le Sound est ouvert à tous, tous les jours, de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30.

Vous souhaitez venir en groupe ? Nous serions heureux de vous accueillir. Uniquement sur réservation auprès du service commercial au 02 33 91 02 71 ou commercial@previthal.com.

À la Carte

ENTRÉES

L'Asperge 15€
Émulsion au saumon fumé et tuile craquante
au pavot bleu

L'Œuf 15€
Marbré au thé Darjeeling, crumble de
spéculoos, nuage au Vieux Lille

La Terrine 15€
Cuit en terrine, à la cannelle, coulis de poire
du verger

L'Olive 16€
En tapenade, rigatoni, coulis d'épinard et perle
d'avruga fumé

Le Veau 19€
En tartare, graines de courges BIO, pesto à
l'ail des ours et copeaux de jeune cantal AOP

Les Huîtres (6, 9 ou 12) 12,50€/18€/24€
De nos côtes avec son vinaigre de grenade

Les Praires 14€
Sept coquilles farcies au beurre de chorizo,
gratinées au Grana Padano

L'Assiette Granvillaise 14,50€
Bulots, crevettes, bigorneaux

L'Assiette de Fruits de Mer 16,50€
Bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises
et bigorneaux

*Recevoir quelqu'un, c'est se
charger de son bonheur*

Paul Bocuse

POISSONS

Le Cabillaud 23€
Cuit à la nacre, risotto de petit épeautre BIO,
jus d'ail des bois

Le Saumon 23€
ASC d'Islande roulé à l'oseille et son écrasé
de pomme de terre aux herbes

Le Bar 23€
En filet, salicorne crue et cuite

La Choucroute de nos Côtes 24€
Façon Normandie, trilogie de poissons suivant
l'arrivage, sauce au cidre du domaine de Rugueville

La Saint-Jacques 26€
Suivant l'inspiration du jour

La Sole 28,50€
Façon meunière

VIANDES

Le Cochon 23€
En circuit court, filet mignon cuit basse
température, sabayon à l'ail des ours

Le Veau 23€
En circuit court, côte de veau cuite sur
l'os aux morilles

La Choucroute 23€
Façon Normandie, saucisse fumée,
langotin et andouille

La Pièce du Boucher 24€
Sélectionnée par le chef suivant ses envies

La Pintade 25€
VF, cuisse confite accompagnée de
pommes de terre salardaises

À la Carte

FROMAGES

Le Fromage 13€

Sélection de fromages, suivant les conseils de M. Viart, artisan fromager de Granville

DESSERTS

Le Thé 12€

Entremet ganache chocolat blanc thé rosé du matin, gel thé, feuillantine pistache et financier pistache

La Rhubarbe, la Carotte et l'Hibiscus 12€

Compotée rhubarbe et hibiscus, diplomate carotte, crumble, rhubarbe et carottes confites

La Fraïse 12€

Cheesecake estragon, compotée fraïse estragon, fraïse fraîche, sablé breton

Le Chocolat 12€

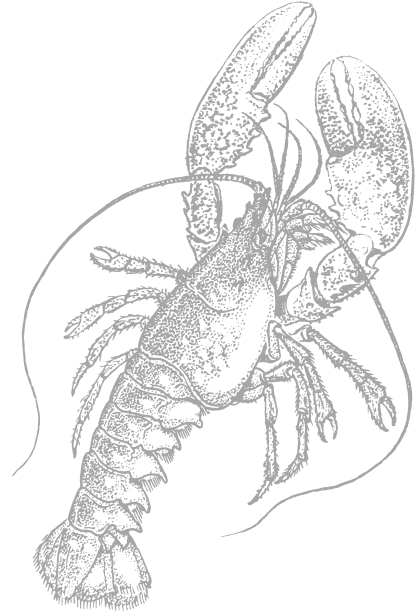
Emulsion chocolat blanc, fondant chocolat 64%, sauce chocolat tonka, ganache caramel

La Suggestion Gourmande 12€

Suivant l'humeur de Lucie Mouazé, notre pâtissière

Les Fruits Frais 8€

En smoothie et de saison



PLATEAUX DE FRUITS DE MER

À commander 24 heures à l'avance

Plateau de la Mer 31€

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

Plateau de la Baïe 38€

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

Plateau de Chausey 44€

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€

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

Menus Bistrot

PLAT BISTROT

Uniquement le midi, du lundi au vendredi 16€

- Plat bistrot
- 1 Verre de vin ou 1/2 Evian ou 1 Café

SUGGESTION DU CHEF

Viande ou Poisson du jour à partir de 21€

MENU ENFANTS

Formule plat + dessert 10€
Pour les enfants de moins de 10 ans

Choisissez 1 plat :

Le Steak Haché

Avec son écrasé de pommes de terre ou légumes

Le Jambon

Avec son écrasé de pommes de terre ou légumes

Le Poisson

Sauce à la crème, écrasé de pommes de terre, légumes

Le dessert :

La Glace

Coupe de glace (2 boules au choix)

SUR LE POUCE

Formule plat + dessert 21€
Uniquement le midi, du lundi au vendredi

Choisissez 1 plat :

L'Assiette de Fruits de Mer

Bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises, bigorneaux

Les Poissons

Duo de poissons au pommeau du domaine de Rugueville

La Choucroute

Façon Normandie, saucisse fumée, poitrine fumée et andouille

Le dessert :

Les Fruits Frais

En smoothie, selon l'arrivage

C'est une histoire d'amour, la cuisine. Il faut tomber amoureux des produits et puis des gens qui les font.

Alain Ducasse

Menu Végétarien 33€

ENTRÉES

L'Œuf

Marbré au thé Darjeeling, crumble de spéculoos, nuage au Vieux Lille

La Lentille

Velouté de lentilles du Poitou, mousse légère au poivre de Kera

PLATS

La Pomme de Terre

Écrasé de pommes de terre, poêlée de légumes de saison

L'Asperge

Asperges sautées, risotto Bio de petit épeautre, coulis d'épinard

DESSERTS

Le Fromage

Sélection de fromages, sous les conseils avisés de M. Viart, artisan fromager de Granville

Le Thé

Entremet ganache chocolat blanc, thé rosé du matin, gel thé, feuillantine pistache et financier pistache

La Suggestion Gourmande

Suivant l'humeur de Lucie Mouazé, notre pâtissière

Menu Coup de Vent

33€

Accord mets/vins : supplément de 20€ avec 3 verres de 12cl pour l'entrée, le plat et le dessert.
Retrouvez la suggestion mets-vins de notre sommelier sous chacun des plats.

ENTRÉES

La Terrine

Foie de volaille, pistache, noisette, morille, pointe de petit pois
AOP Anjou "Une Emotion" Domaine du Closel 2022

L'Œuf

Marbré au thé Darjeeling, crumble de spéculoos, nuage au Vieux Lille
AOP Côte-du-Rhône Château Gigognan 2023

Les Praires

Sept coquilles farcies au beurre de chorizo et gratinées au Grana Padano
AOP Sancerre "Beuroy" Domaine Reverdy Ducroux 2022

L'Assiette Granvillaise

Bulots, crevettes et bigorneaux
AOP Saint-Véran "Terroir Chasselas" Domaine Pacaud 2022

PLATS

Le Cabillaud

Cuit à la nacre, risotto de petit épeautre BIO, jus d'ail des bois
AOP Chinon "Cuvée Elisabeth" Château la Trochoire 2022

La Choucroute de nos Côtes

Façon Normandie, trilogie de poissons suivant l'arrivage, sauce au cidre du domaine de Rugueville
Les Roches Blanches Sauvignon Château Roquefort 2022

Le Cochon

En circuit court, filet mignon cuit basse température, sabayon à l'ail des ours
AOP Côte-du-Rhône Château Gigognan 2023

La Pièce du Boucher

Sélectionnée par le chef suivant ses envies
AOP Château Roque de By Médoc 2018

DESSERTS

Le Fromage

Sélection de fromages, sous les conseils avisés de M. Viart, artisan fromager de Granville
AOP Château Roque de By Médoc 2018

Les Fruits Frais

En smoothie et de saison
AOP Coteaux-du-Loire "Prémices" Eric Nicolas 2022

Suggestion Gourmande

Suivant l'humeur de Lucie Mouazé, notre pâtissière
AOP Mas Amiel Maury, vin doux naturel grenache 2020

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Menu Les Embruns

43€

Accord mets/vins : supplément de 20€ 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

L'Asperge

Émulsion au saumon fumé et tuile craquante au pavot bleu
AOP Saint-Véran «Terroir Chasselas» Domaine Pacaud 2022

L'Olive

En tapenade, rigatoni, coulis d'épinard et perle d'avruga fumé
AOP Morgon La Croix Gaillard Pardon et Fils 2021

Le Veau

En tartare, graines de courges BIO, pesto à l'ail des ours et copeaux de jeune cantal AOP
IGP Des Alpilles « Luna Plena » Abbaye de Pierredon 2022

Les Huîtres

La demi-douzaine, de nos côtes et vinaigre de grenade
AOP Sancerre « Beauroy » Domaine Reverdy Ducroux 2022

L'Assiette de Fruits de Mer

Bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises et bigorneaux
AOP Sancerre « Beauroy » Domaine Reverdy Ducroux 2022

PLATS

Le Saumon

ASC d'Islande roulé à l'oseille et son écrasé de pomme de terre aux herbes
AOP Chinon « Cuvée Elisabeth » Château la Trochoire 2022

Le Bar

En filet, salicorne crue et cuite
AOP Saint-Véran «Terroir Chasselas» Domaine Pacaud 2022

La Saint-Jacques

Suivant l'inspiration du jour
AOP Côte-du-Rhône Château Gigognan 2023

Le Veau

En circuit court, côte de veau cuite sur l'os aux morilles
IGP Pont du Gard « Grimaudes » Marc Kreydenweiss 2022

La Pintade

VF, cuisse confite accompagnée de pommes de terre sarladaises
AOP Sancerre « Beauregard » Domaine Reverdy Ducroux 2021

La Suggestion du Chef

Selon arrivage du moment

DESSERTS

Desserts à la carte ou Fromages

Selon le conseil du service

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.