

prévithal
[thalaso
pa
marin]
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	La Chaiseronne - Brécey	40 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

La Carotte 15€

Rôtie, yaourt grec et tahini, crumble graines de lin Bio et poivre de Timut

Les Champignons 15€

De Paris en velouté, larme de crème fraîche d'Isigny AOP, tuile de pain aillé

L'Œuf 15€

Cuit à 64°C, crème de potimarron, graines de courge Bio torréfiées et comté AOP

La Pomme de Terre 15€

Roulée au lard, crème de cresson et endive acidulée

Le Saumon 16€

ASC, cuit minute au bouillon de crevette, raviole d'épices Vadouvan, fregola sarda

Les Huîtres (6, 9 ou 12) 12,50€/18€/24€

De nos côtes avec son vinaigre de grenade

L'Assiette Granvillaise 14,50€

Bulots, crevettes, bigorneaux

L'Assiette de Fruits de Mer 16,50€

Bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises et bigorneaux

POISSONS

Le Cabillaud 23€

Cuit à l'unilatérale, purée de céleri brunoise de pomme et kiwi

Le Saumon 23€

ASC, en ballotine, farcie aux crevettes, coulis de poireaux

L'Encornet 24€

Anneaux d'encornet, pesto aux noix du Périgord et tagliatelles au blé noir

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 30€

Façon meunière, levée en salle par le serveur

Le Poisson du Marché 24€

Selon l'arrivage et l'inspiration du Chef

VIANDES

La Choucroute 24€

Façon Normandie, saucisse fumée, poitrine fumée et andouille

Le Veau 24€

Quasi de veau fermier IGP d'Aveyron et du Ségala, Label Rouge, cuit à la sonde, gingembre, jus d'oignon brûlé

Le Bœuf 24€

Au jus corsé, façon bourguignonne, écrasé de pommes de terre à la vanille bourbon

La Canette 24€

Filet de canette de Barbarie, cuit sous vide, jus au vin chaud cannelle-orange

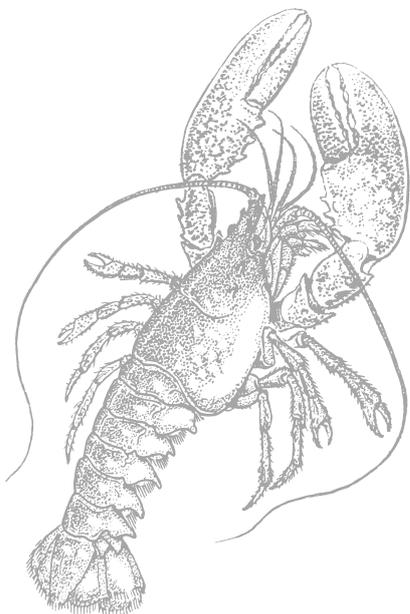
La Pièce du Boucher 25€

Sélectionnée par le chef suivant ses envies

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

Paul Bocuse

À la Carte



PLATEAUX DE FRUITS DE MER

À commander 24 heures à l'avance

Plateau de la Mer 33€

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 Baie 40€

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 46€

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 54€

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

FROMAGES

Le Fromage 13€

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

DESSERTS

La Pomme 12€

Cuite façon tatin, cannelle et vanille, feuilletage caramélisé, caramel épicé

La Courge 12€

Façon pumpkin pie, noix de pécan caramélisée, diplomate à la crème de marron

La Poire 12€

Pochée aux agrumes, chantilly et tuile au sésame noir

Le Chocolat 12€

Mousse au chocolat 64%, biscuit amande, feuillantine, coulis de vanille bourbon de Madagascar

La Suggestion Gourmande 12€

Suivant l'inspiration du pâtissier

Les Fruits Frais 8€

En smoothie et de saison

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

POISSON DU MARCHÉ

Selon l'arrivage et
l'inspiration du Chef à partir de 24€

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 crème, écrasé de pommes de terre ou 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 samedi
(hors jours fériés)

Choisissez 1 plat :

L'Assiette de Fruits de Mer

Bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises,
bigorneaux

Les Poissons

Duo de poissons du moment, sauce au cidre
du domaine de Rugueville

Le dessert :

Les Fruits Frais

En smoothie, selon l'arrivage

La Suggestion Gourmande

Suivant l'inspiration du pâtissier

*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

Les Champignons

De Paris en velouté, larme de crème fraîche d'Isigny AOP, tuile de pain aillé

La Carotte

Rôtie, yaourt grec et tahini, crumble graines de lin Bio et poivre de Timut

PLATS

L'Oeuf

Cuit à 64°C, crème de potimarron, graines de courge Bio torréfiées et comté AOP

Les Tagliatelles

Au blé noir IGP, tomates confites et son pesto aux noix du Périgord

DESSERTS

Le Fromage

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

La Pomme

Cuite façon tatin, cannelle et vanille, feuilletage caramélisé, caramel épicé

La Suggestion Gourmande

Suivant l'inspiration du pâtissier

Menu Coup de Vent

33€

Accord mets/vins : supplément de 22€ avec 3 verres de 10 cl pour l'entrée, le plat et le dessert.
Retrouvez la suggestion mets-vins de notre sommelier sous chacun des plats.

ENTRÉES

La Carotte

Rôtie, yaourt grec et tahini, crumble graines de lin Bio et poivre de Timut
IGP Des Alpilles "Ultima Laude" Abbaye de Pierredon 2023

Les Champignons

De Paris en velouté, larme de crème fraîche d'Isigny AOP, tuile de pain aillé
AOP Côte-du-Rhône Château Gigognan Blanc 2023

L'Œuf

Cuit à 64°C, crème de potimarron, graines de courge Bio torréfiées et comté AOP
AOP Chinon "Cuvée Elisabeth" Château la Trochoire 2022

L'Assiette Granvillaise

Bulots, crevettes et bigorneaux
AOP Sancerre "Beauroy" Domaine Reverdy Ducroux 2023

PLATS

Le Saumon

ASC, en ballotine, farcie aux crevettes, coulis de poireaux
AOP Côte-du-Rhône Château Gigognan Blanc 2023

La Choucroute de nos Côtes

Façon Normandie, trilogie de poissons suivant l'arrivage, sauce au cidre du domaine de Rugueville
AOP Saint-Véran "Terroir Chasselas" Domaine Pacaud 2022

Le Bœuf

Au jus corsé, façon bourguignonne, écrasé de pommes de terre à la vanille bourbon
IGP Pont du Gard "Grimaudes" Marc Kreydenweiss 2021

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-Loir "Prémices" Eric Nicolas 2022 ou AOP Mas Amiel Maury, vin doux naturel moelleux 2021

Suggestion Gourmande

Suivant l'inspiration du pâtissier
AOP Coteaux-du-Loir "Prémices" Eric Nicolas 2022 ou AOP Mas Amiel Maury, vin doux naturel moelleux 2021

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

Menu Les Embruns

43€

Accord mets/vins : supplément de 22€ avec 3 verres de 10 cl 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

Roulée au lard, crème de cresson et endive acidulée
AOP Anjou "Une Émotion" Domaine du Closel 2022

Le Saumon

ASC, cuit minute au bouillon de crevette, raviole d'épices, fregola sarda
AOP Sancerre "Beauroy" Domaine Reverdy Ducroux 2023

Les Huîtres

La demi-douzaine, de nos côtes et vinaigre de grenade
AOP Saint-Véran "Terroir Chasselas" Domaine Pacaud 2022

L'Assiette de Fruits de Mer

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

PLATS

Le Cabillaud

Cuit à l'unilatérale, purée de céleri brunoise de pomme et kiwi
AOP Chinon "Cuvée Elisabeth" Château la Trochoire 2022

L'Encornet

Anneaux d'encornet, pesto aux noix du Périgord et tagliatelles au blé noir
IGP Des Alpilles "Ultima Laude" Abbaye de Pierredon 2023

La Saint-Jacques

Suivant l'inspiration du jour
AOP Saint-Véran "Terroir Chasselas" Domaine Pacaud 2022

Le Veau

Quasi de veau fermier IGP d'Aveyron et du Ségala, Label Rouge, cuit à la sonde, jus d'oignon brûlé
AOP Sancerre "Beauregard" Domaine Reverdy Ducroux 2022

La Canette

Filet de canette de Barbarie, cuit sous vide, jus aux quatre épices
IGP Pont du Gard "Grimaudes" Marc Kreydenweiss 2021

La Suggestion du Chef

Selon le conseil du service

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.