

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](mailto:commercial@previthal.com).

# À la Carte

## ENTRÉES

---

### Le Velouté 15€

De fèves et pois cassés, perlé à l'huile d'olive noir maturée, parfum Al-Maghrib

### Le Nem 15€

De la mer à notre façon, en tulipe, vinaigrette thaï en émulsion

### L'Œuf 15€

De la ferme d'Antoine Dauvin, mollet, crème d'Épouse, pain d'épices et chorizo

### L'Oignon 15€

Cuit en trois façons, béchamel à l'Appenzeller parfumée à la truffe

### Le Foie Gras 19€

Cuit en terrine à la cannelle, coulis de poire et sa moricette

### 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 Lieu Jaune 24€

Cuit à la nacre, sauce à la pistache, quenelles de chou vert et pomme de terre vitelotte

### Le Saumon 24€

À la plancha, ratatouille d'hiver, poudre d'herbes et sa sauce vierge

### Les Crevettes 23€

Linguines, sauce à l'encre de seiche, herbes fraîches, huile de ciboulette et œufs de poissons fumés

### 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 de Vire

### Le Porc 24€

Échine cuite 36h, farci gingembre et herbes fraîches, condiments exotiques et blé bio

### Le Bœuf 24€

Le merlan cuit à basse température, jus corsé au cassis

### Le Poulet 24€

Médailon farci aux noix et noisettes, crème aux marrons et raisins secs

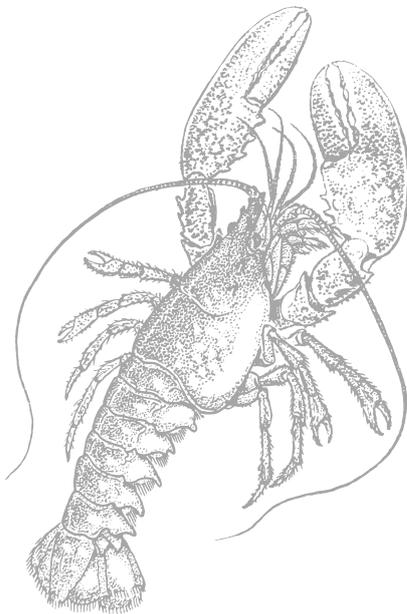
### La Pièce du Boucher 25€

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 35€

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 42€

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 56€

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

### L'Ananas 12€

Ile flottante, crème anglaise à l'ibiscus et sa compoté ananas et gingembre

### Le Baileys 12€

Crèmeux chocolat Baileys, crumble de cacao et sa sauce café crème

### Le Pain d'Épices 12€

Crème brûlée, ganache aux pains d'épices et ses croutons

### Le Saint-Honoré 12€

Feuilletage, pâtissière amande, choux vanille et chantilly amande

### La Suggestion Gourmande 12€

Suivant l'inspiration d'Hugo, notre 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 36€

---

## ENTRÉES

---

### L'Oignon

Cuit en trois façons, béchamel à l'Appenzeller parfumée à la truffe

### Le Velouté

De fèves et pois cassés, perlé à l'huile d'olive noir mûrée, parfum Al-Maghrib

---

## PLATS

---

### Les Linguines

Sauce à l'encre de seiche, herbes fraîches, huile de ciboulette et œufs de poissons fumés

### L'Œuf

De la ferme d'Antoine Dauvin, mollet, crème d'Époisse, pain d'épices et chorizo

---

## DESSERTS

---

### Le Fromage

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

### Le Baileys

Crèmeux chocolat Baileys, crumble de cacao et sa sauce café crème

### Le Pain d'Épices

Crème brûlée, ganache aux pains d'épices et ses croutons

# Menu Coup de Vent

36€

**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

### L'Œuf

De la ferme d'Antoine Dauvin, mollet, crème d'Épouse, pain d'épices et chorizo  
AOP Coteaux-du-Loir "Prémices" Domaine Bellivière Eric Nicolas 2022

### Le Nem

De la mer à notre façon, en tulipe, vinaigrette thai en émulsion  
IGP des Alpilles "Donna Rosa" Abbaye de Pierredon 2023

### La Velouté

De fèves et pois cassés, perlé à l'huile d'olive noir mûrée, parfum Al-Maghrib  
AOP Morgon Château Gaillard Louis Tête 2022

### L'Assiette Granvillaise

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

## PLATS

### Le Saumon

À la plancha, ratatouille d'hiver, poudre d'herbes et sa sauce vierge  
Les Roches Blanches Sauvignon Château Roquefort 2023

### La Choucroute de nos Côtes

Façon Normandie, trilogie de poissons suivant l'arrivage, sauce au cidre du domaine de Rugueville  
AOP Sancerre "Beauroy" Domaine Reverdy Ducroux 2023

### Le Poulet

Médaille farci aux noix et noisettes, crème aux marrons et raisins secs  
AOP Sancerre "Beauregard" Domaine Reverdy Ducroux 2022

### La Pièce du Boucher

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

## DESSERTS

### Le Fromage

Sélection de fromages, sous les conseils avisés de M. Viart, artisan fromager de Granville  
AOP Médoc Château Roque de By 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 d'Hugo, notre 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

46€

**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

### Le Foie Gras

Cuit en terrine à la cannelle, coulis de poire et sa moricette  
AOP Mas Amiel Maury blanc, vin doux naturel moelleux 2021

### L'Oignon

Cuit en trois façons, béchamel à l'Appenzeller parfumée à la truffe  
AOP Chinon "Cuvée Elisabeth" Château la Trochoire 2022

### Les Huîtres

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

### L'Assiette de Fruits de Mer

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

---

## PLATS

### Le Porc

Échine cuite 36h, farci gingembre et herbes fraîches, condiments exotiques et blé bio  
AOP Anjou "Une Émotion" Domaine du Closel 2022

### Le Bœuf

Le merlan cuit à basse température, jus corsé au cassis  
IGP Pont du Gard "Grimaudes" Marc Kreydenweiss 2021

### La Saint-Jacques

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

### Le Lieu Jaune

Cuit à la nacre, sauce à la pistache, quenelles de chou vert et pomme de terre vitelotte  
Les Roches Blanches Sauvignon Château Roquefort 2023

### Les Crevettes

Linguines, sauce à l'encre de seiche, herbes fraîches, huile de ciboulette et œufs de poissons fumés  
AOP Côtes-du-Rhône Château Gigognan 2023

### La Suggestion du Chef

Selon le conseil du service

---

## DESSERTS

### Desserts à la carte ou Fromages

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.