



R E S T A U R A N T

Le Sound

Carte d'été



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 notre 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



Damien Kindel
Second - Maître Restaurateur



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

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
Beurre	Beurre AOP Isigny-sur-Mer	77 km
Confitures	Les Délices de Camille - Bréhal	9 km
Charcuterie	La Chaiseronne - Brécey	40 km
Fromages	La Maison Viart - Granville	3 km
Produits de la mer	La Granvillaise - Granville	3 km

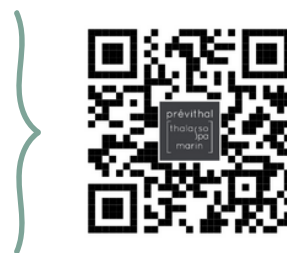
Bulots IGP	La Granvillaise - Granville	3 km
Yaourts et crème	Ferme Pivette & Palorette - Avranches	34 km
Œufs	Ferme Antoine Dauvin - Blainville-sur-Mer	35 km
Miel	Manoir des Abeilles - Pontorson	48 km
Cidre et pommeau	Domaine de Rugueville - Portbail	70 km
Bières	La Pressieuse - Quetteville-sur-Sienne	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.



ACCUEIL DE GROUPES

Vous souhaitez venir en famille, entre amis ou bien avec votre association/entreprise ? Nous serions heureux de vous accueillir. Marine Louet, votre référente groupes et séminaires, répondra à vos demandes à l'adresse mail m.louet@previthal.com.

À la Carte

ENTRÉES

L'Eglefin

Fumé par nos soins, trévisse, pignon de pin, vinaigrette acidulée à l'aneth

 15€

Le Gaspacho

De concombre et avocat, feta AOP, huile de menthe

  15€

L'Œuf

De la ferme Antoine Dauvin, mollet, jus au petit pois, lard de Normandie et noix du Périgord

 15€

L'Aubergine

En caviar, crumble de parmesan AOP et lin BIO, scarmoza yaourt de la ferme pivette acidulée, coulis tomates

  15€

Le Foie Gras

Cuit en terrine, confiture de tomate confites, ail et miel de Normandie, servi avec sa Moricette®

19€

Les Huîtres

Creuses, issues de nos côtes, avec leur vinaigre de grenade

 ^{x6} 12,50€ | ^{x9} 18€ | ^{x12} 24€

Les Fruits de Mer

Bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises et bigorneaux

 16,50€

VIANDES

Le Veau

Médailillon de quasi, cuit basse température, croute d'amandes et ciboulette

 25€

Le Poulet

En brochette, de cuisse désossée, laqué parfum de Hanoi

 24€

Le Porc

La pluma, bisque de crevettes, flambé au cognac

25€

La Pièce du Boucher

Sélectionnée par le chef suivant ses envies

25€

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

À commander 24 heures à l'avance

Plateau de la Mer

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

35€

Plateau de Chausey

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

42€

RECOMMANDATIONS BIEN-ÊTRE



Plat léger



Plat végétarien

À la Carte

POISSONS

Le Saumon

Façon dit kabayaki

 25€

La Lotte

De nos côtes, en filet, tapenade à l'olive noire tomatée, huile de basilic

 25€

Le Merlu

Le dos nacré, aigre-doux de green zébra

 23€

La Choucroute de la Mer

Façon Normandie, trilogie de poissons suivant l'arrivage, sauce au cidre du domaine de Rugueville

24€

La Sole

Façon meunière, levée en salle par le serveur
Possibilité de la savourer en demi-pension (supp. 15€)

36€

Le Poisson du Marché

Selon l'arrivage et l'inspiration du Chef

25€

VÉGÉTARIEN

Le Risotto

D'épeautre, petits légumes, aigre-doux de green zebra et tuile de parmesan AOP

  24€

FROMAGES

Le Fromage

Sélection de fromages, suivant les conseils de Fabrice Viart, artisan fromager de Granville

 13€

DESSERTS

La Framboise

Tartelette sablé breton, voile estragon, crémeux vanille framboise et sorbet framboise

 12€

L'Abricot et le Romarin

Biscuit noisette romarin, compotée abricot, diplomate praliné

 12€

La Pêche et la Verveine

Pêche pochée, sirop verveine, gelée verveine, crumble nature et glace au yaourt de Saint-Malo

 12€

Le Chocolat

Tuile grué cacao, siphon chocolat, crème glacée au chocolat noir suisse

 12€

La Suggestion Gourmande

Suivant l'inspiration d'Hugo, notre pâtissier

 12€

Les Fruits Frais

En smoothie et de saison

  8€

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

Alain Ducasse

Menu Coup de Vent

36€

Disponible en formule du midi à 24€ : entrée-plat ou plat-dessert (du lundi au vendredi hors jours fériés)

Accord mets/vins : supplément de 22€ avec 3 verres de 10 cl pour l'entrée, le plat et le dessert.

ENTRÉES

L'Œuf



De la ferme Antoine Dauvin, mollet, jus au petit pois, lard de Normandie et noix du Périgord

IGP Alpilles "Ultima Laude" Abbaye de Pierredon 2023

Le Gaspacho



De concombre et avocat, feta AOP, huile de menthe

AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2023

L'Aubergine



En caviar Crumble de parmesan AOP et lin, yaourt de la ferme pivette et palorette ,acidulée, coulis tomates

AOP Côtes-du-Rhône Château Gigognan 2023

L'Assiette Granvillaise



Bulots, crevettes et bigorneaux

AOP St-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2023

PLATS

Le Merlu



Le dos nacré, aigre-doux de green zébra

AOP St-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2023

La Choucroute de la Mer

Façon Normandie, trilogie de poissons suivant l'arrivage, sauce au cidre du domaine de Rugueville

AOP Sancerre "Beauroy" Domaine Reverdy Ducroux 2023

Le Poulet



En brochette, de cuisse desossée, laqué parfum de Hanoi

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

L'Abricot et le Romarin



Biscuit noisette romarin, compotée abricot, diplomate praliné

AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivières 2023

Les Fruits Frais



En smoothie et de saison

AOP Mas Amiel Maury, vin doux naturel moelleux 2022

Suggestion Gourmande



Suivant l'inspiration d'Hugo, notre pâtissier

Selon le conseil du sommelier

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

Menu Les Ébruns

46€

Accord mets/vins : supplément de 22€ avec 3 verres de 10 cl pour l'entrée, le plat et le dessert.

ENTRÉES

Le Foie Gras

Cuit en terrine, confiture de tomate confites, ail et miel de Normandie, servi avec sa Moricette®
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivières 2023

L'Eglefin



Fumé par nos soins, trévisse, pignon de pin, vinaigrette acidulée à l'aneth
AOP St-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2023

Les Huîtres



La demi-douzaine, de nos côtes, avec son vinaigre de grenade
AOP Sancerre "Beauroy" Domaine Reverdy Ducroux 2024

Les Fruits de Mer



Bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises et bigorneaux
AOP Sancerre "Beauroy" Domaine Reverdy Ducroux 2024

PLATS

Le Veau



Médallion de quasi, cuit basse température, croute d'amandes et ciboulette
AOP Anjou "Une Émotion" Domaine du Closel 2022

Le Porc

La pluma, bisque de crevettes, flambé au cognac
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2023

Le Saumon



Façon dit kabayaki
AOP Côtes-du-Rhône Château Gigognan 2023

La Lotte



En filet, de nos côtes, tapenade à l'olive noire tomatée, huile de basilic
AOP St-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2023

Le Risotto



Aux légumes croquants, champignons et ail des ours
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2023

Le Poisson du Marché

Selon l'arrivage et l'inspiration du Chef
AOP Sancerre "Beauroy" Domaine Reverdy Ducroux 2024

DESSERTS

Desserts à la carte ou Fromages



Selon le conseil du sommelier

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