

prévithal

[thalaso
pa
marin]

Granville

R E S T A U R A N T

Le Sound

Carte d'automne



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

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 renouveau.

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	Bulots IGP	La Granvillaise - Granville	3 km
Beurre	Beurre AOP Isigny-sur-Mer	77 km	Yaourts et crème	Ferme Pivette & Palorette - Avranches	28 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
Micro-végétaux	La Ferme Vert Paradis - Avranches	28 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
Champignons	Les Champignons de Granville - Granville	3 km	Agneau pré salé	Le Grévin - Courtils	45 km

ORIGINE DES VIANDES

Boeuf	Origine : France, Allemagne et Royaume-Uni Produits cautionnés par François Mulette, Meilleur Ouvrier de France Boucher.
Volaille	Origine : France et Union Européenne
Porc	Origine : France et Union Européenne. Produits cautionnés par François Mulette, Meilleur Ouvrier de France Boucher.
Charcuterie	Origine : France. La Chaiseronne à Brécey.
Oeufs	Origine : France. Antoine Dauvin à Blainville-sur-Mer. Elevage plein air. Sans OGM, sans soja, sans huile de palme, 100% naturel.

INFORMATIONS SANTÉ

La liste des allergènes est consultable sur demande auprès des personnes du service.

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

Le Saumon 15€

Fumé par nos soins, crème à l'oseille et son cresson de la ferme Vert Paradis

Le Poireau 15€

Vinaigrette pomme et calvados, noix du Périgord, condiment ail noir et caviar de hareng

L'Œuf 15€

Œuf mollet de chez Antoine Dauvin, marbré, mousseline de maïs, mousse de chorizo et pop-corn au paprika fumé

Le Potimarron 15€

Velouté de potimarron, graines de courges BIO, crème et tuile mimolette d'Isigny

Le Foie Gras 19€

Au caramel de cannelle, gelée au vin chaud et pomme de verger et sa Moricette®

Les Huîtres x6 12,50€ | x9 18€ | x12 24€

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

Les Fruits de Mer 16,50€

Bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises et bigorneaux

VIANDES

La Canette 26€

Le filet de Barbarie, cuite sous vide, jus acidulé de vinaigre de cidre Bio et cannelle

Le Cochon 26€

Le filet mignon basse température, jus de girolles et romarin

Le Bœuf 26€

Le paleron braisé, champignons de Granville, et son jus corsé

La Pièce du Boucher 26€

Sélectionnée par le chef suivant ses envies

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 Chausey 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

RECOMMANDATIONS BIEN-ÊTRE



Plat léger



Plat végétarien

À la Carte

P O I S S O N S

Le Lieu Noir 25€

MSC, Poudre de curry noir torréfié,
émulsion de coco et bouillon de potimarron

Les Saint-Jacques 26€

Tombées d'endives glacées à l'orange,
émulsion et sauce aux agrumes, fine julienne
de jambon cru

L'Églefin 25€

Crème de laitue, blanc de poireaux braisé,
sauce verte de poireaux

La Choucroute de la Mer 25€

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

La Sole 36€

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

Le Poisson du Marché 25€

Selon l'arrivage et l'inspiration du Chef

V É G É T A R I E N

Le Végé 24€

Pépinette Bio sautée à l'huile d'olive noire
maturée, champignons de saison, burrata
truffée et son pesto de noisettes.

F R O M A G E S

Le Fromage 13€

Sélection de fromages "L'Affineur du Chef" par
Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Fromager

D E S S E R T S

Les Agrumes 12€

Diplomate vanille, confiture de clémentine,
crumble au zeste de citron vert, perle de
citron caviar

La Pomme 12€

Comme une tatin à l'huile d'olive AOP des
Baux de Provence, quenelle chantilly
vanille à la crème d'Isigny AOP

La Poire 12€

Entremet à la poire pochée, mousse
caramel et biscuit amande

La Suggestion Gourmande 12€

Suivant l'inspiration d'Hugo, notre pâtissier

Les Fruits Frais 8€

En smoothie et de saison

*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

Œuf mollet de chez Antoine Dauvin, marbré, mousseline de maïs, mousse de chorizo et pop-corn au paprika fumé
IGP des Alpilles "Donna Rosa" Abbaye de Pierredon 2024

Le Poireau

Vinaigrette pomme et calvados, noix du Périgord, condiment ail noir et caviar de hareng
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2023

Le Potimarron

Velouté de potimarron, graines de courges BIO, crème et tuile mimolette d'Isigny
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivières 2023

L'Assiette Granvillaise

Bulots, crevettes et bigorneaux
AOP St-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2023

PLATS

Le Lieu Noir

MSC, Poudre de curry noir torréfié, émulsion de coco et bouillon de potimarron
AOP Côte-du-Rhône Château Gigognan 2023

La Choucroute de la Mer

Façon Normandie, trilogie de poissons suivant l'arrivage, sauce au cidre du domaine de Rugueville
Les Roches Blanches Sauvignon Château Roquefort 2023

Le Cochon

Le filet mignon basse température, jus de girolles et romarin
AOP Sancerre "Beauregard" Domaine Reverdy Ducroux 2022

La Pièce du Boucher

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

DESSERTS

La Poire

Entremet à la poire pochée, mousse caramel et biscuit amande
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

Au caramel de cannelle, gelée au vin chaud et pomme de verger et sa Moricette®
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivières 2023

Le Saumon

Fumé par nos soins, crème à l'oseille et son cresson de la ferme Vert Paradis
AOP Sancerre "Beauregard" Domaine Reverdy Ducroux 2022

Les Huîtres

La demi-douzaine, de nos côtes, avec son vinaigre de grenade
AOP St-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2023

Les Fruits de Mer

Bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises et bigorneaux
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2023

PLATS

La Canette

Le filet de Barbarie, cuite sous vide, jus acidulé de vinaigre de cidre Bio et cannelle
IGP Pont du Gard "Grimaudes" Marc Kreydenweiss 2021

Le Bœuf

Le paleron braisé, champignons de Granville, et son jus corsé
AOP Côtes-du-Rhône Château Gigognan 2022

L'Églefin

Crème de laitue, blanc de poireaux braisé, sauce verte de poireaux
AOP Côte-du-Rhône Château Gigognan 2023

La Saint-Jacques

Tombées d'endives glacées à l'orange, émulsion et sauce aux agrumes, fine julienne de jambon cru
IGP des Alpilles "Donna Rosa" Abbaye de Pierredon 2024

Le Végé

Pépinette Bio sautée à l'huile d'olive noire maturée, champignons de saison, burrata truffée et son pesto de noisettes.
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2023

Le Poisson du Marché

Selon l'arrivage et l'inspiration du Chef
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2023

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.

Suggestions du jour

Mardi 1er juillet

SUGGESTIONS DU CHEF

Suggestion du jour

Dos de cabillaud, 24€
sauce tomate basilic

La pièce du boucher

Côte de veau, 25€
sauce camembert

Le dessert du jour

Poire pochée 12€
aux agrumes et chantilly

Le smoothie du jour

Pastèque, melon jaune, 8€
ananas

SUGGESTIONS DU BARMAN

Cocktail du moment sans alcool

Rhubarb 8€
Mint

Infusion maison menthe et miel de Normandie,
jus de citron vert, purée de rhubarbe

Cocktail du moment avec alcool

Thé Vert 12€
du Japon

Thé blanc, liqueur de fleurs de cerisier, jus de
citron

Ice tea du barman

Thé Vert 10€
du Japon

Thé blanc, liqueur de fleurs de cerisier,
jus de citron

SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Pays d'OC 2023 26€
Marcel Rosé
Vin rosé à la bouteille

Chateauneuf du Pape 2023 15€
Domain Tartanpion
Vin rouge au verre

Menu enfants 10€

Formule plat + dessert pour les enfants de moins de 10 ans.

Le plat au choix :

Le Steak Haché ou Le Jambon ou Le Poisson 

Avec son écrasé de pommes de terre ou légumes

Le dessert :

La Glace

Coupe de glace (2 boules au choix)