



R E S T A U R A N T

Le Sound

Carte d'hiver



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 renouvellement.

Nous vous souhaitons une agréable expérience culinaire.



Aurélien Leclerc
Chef - Maître Restaurateur



Damien Kindel
Second - 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 Maison Goulté - Saint-Jean-de-Thomas	9 km 18 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 pommeeau	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.
Œufs	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

La Betterave & Ricotta   15€
Conchiglioni, crème de betterave aillé, noix et ricotta

Le Topinambour   15€
Velouté de topinambour, noisettes torréfiées, perlé à l'huile de truffe

L'Œuf  15€
Œuf parfait façon bourguignonne


La Terrine 15€
Terrine de porc au foie de volaille et aiguillette de canard, trompette de la mort et châtaigne, crème de carotte


Le Foie Gras 19€
Foie gras confiture de potimarron, raisin et gingembre


Les Huîtres       12,50€ | 18€ | 24€
Creuses, issues de nos côtes, avec son vinaigre de grenade

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

VIANDES

La Dinde  25€
Ballotine de dinde farcie aux marrons et au foie gras

Le Cochon  24€
L'échine de cochon normand, cuite 36h, marinée yakitori et gingembre

Le Bœuf  25€
La joue de bœuf, parfum de carbonnade Flamande

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

POISSONS

Le Lieu Jaune  25€
Pavé de lieu jaune, céleri, coulis de kiwi et fine brunoise d'ananas

Les Saint-Jacques  29€
aux poireaux, quinoa rouge, poudre de poireaux et sauce aux bardes de Saint-Jacques


Le Saumon  25€
Pavé de saumon Bömlö, croûte et huile au 2 sésames

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



FROMAGES



Le Fromage  13€
Sélection de fromages "L'Affineur du Chef" par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Fromager

DESSERTS

L'Orange  12€
Pâte sucrée chocolat noir, compotée de mangue, siphon et suprême d'orange sanguine

L'Ananas  12€
Ananas rôti au gingembre, crémeux et chips de coco, biscuit Joconde

La Pavlova   12€
Compotée de kiwi, pomme granny, crémeux vanille et meringue suisse

Le Citron   12€
Citron Bergamote, ganache au chocolat blanc et thym citron frais, zeste citron bergamote, crémeux citron jaune, zeste de citron confits

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 27€ : 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 parfait façon bourguignonne
Sancerre « Beauregard » Domaine Reverdy Ducroux 2022

La Terrine

Terrine de porc au foie de volaille et aiguillette de canard, trompette de la mort et châtaigne, crème de carotte
Anjou « Une Emotion » Domaine du Closel 2022

Le Topinambour

Velouté de topinambour, noisettes torréfiées, perlé à l'huile de truffe
Sancerre « Beauroy » Domaine Reverdy Ducroux 2024

L'Assiette Granvilloise

Bulots, crevettes Équateur et bigorneaux
Saint Veran « Aux Faux » Domaine Pacaud 2023

PLATS

Le Lieu Jaune

Pavé de lieu jaune, céleri, coulis de kiwi et fine brunoise d'ananas
Saumur « La Cerisaie » Domaine de la Renière 2023

La Choucroute de la Mer

Façon Normandie, trilogie de poissons suivant l'arrivage, sauce au cidre du domaine de Rugueville
Sauvignon Pays d'Oc "Les Garrigues" 2024

Le Cochon

L'échine de cochon normand, cuite 36h, marinée yakitori et gingembre
Côtes du Rhône Château Gigognan Blanc 2023

La Pièce du Boucher

Sélectionnée par le chef suivant ses envies
Château Roque de By Médoc 2019

DESSERTS

La Pavlova

Compotée de kiwi, pomme granny, crèmeux vanille et meringue suisse

Les Fruits Frais

En smoothie et de saison

Suggestion Gourmande

Suivant l'inspiration d'Hugo, notre pâtissier

Accord mets/vins (pour tous les desserts) : Coteaux-du-Loir « Les Premices » Domaine de Bellivière 2023
Maury Blanc ou Maury Rouge

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À 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.

ENTRÉES

Le Foie Gras

Foie gras confiture de potimarron, raisin et gingembre, servi avec sa Moricette®
Coteaux-du-Loir « Les Premices » Domaine de Bellivière 2023

La Betterave & Ricotta

Conchiglioni, crème de betterave aillé, noix et ricotta
IGP des Alpilles « Ultima Laude » Abbaye de Pierredon 2024

Les Huîtres

La demi-douzaine, de nos côtes, avec son vinaigre de grenade
Saint Veran « Aux Faux » Domaine Pacaud 2023

L'Assiette de Fruits de Mer

Bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises et bigorneaux
Saint Veran « Aux Faux » Domaine Pacaud 2023

PLATS

La Dinde

Ballotine de dinde farcie aux marrons et au foie gras
Morgon Château Gaillard Louis Tête 2022

Le Bœuf

La joue de bœuf, parfum de carbonnade Flamande
IGP Pont du Gard « Grimaudes » Marc Kreydenweiss 2022

Le Saumon

Pavé de saumon Bömlö, croûte et huile au 2 sésames
Saumur « La Cerisaie » Domaine de la Renière 2023

La Saint-Jacques

aux poireaux, quinoa rouge, poudre de poireaux et sauce aux bardes de Saint-Jacques
Saint Veran « Aux Faux » Domaine Pacaud 2023

Le Poisson du Marché

Selon l'arrivage et l'inspiration du Chef
Sancerre « Beauroy » Domaine Reverdy Ducroux 2024

DESSERTS

Desserts à la carte ou Fromages

Accord mets/vins (pour tous les desserts) :
Coteaux-du-Loir « Les Premices » Domaine de Bellivière 2023
Maury Blanc ou Maury Rouge

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