

prévithal
[thala]sospa
marin
G r a n v i l l e

R E S T A U R A N T
Le Sound

Carte d'hiver

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 Maison Goutté - Saint-Jean-de-Thomas	9 km 18 Km
Beurre	Beurre AOP Isigny-sur-Mer	77 km
Confitures	Les Délices de Camille - Bréhal	9 km
Charcuterie	La Chaiseronne - Brécey	40 km
Micro-végétaux	La Ferme Vert Paradis - Avranches	28 km
Produits de la mer	La Granvillaise - Granville	3 km
Champignons	Les Champingnons de Granville - Granville	3 km
Bulots IGP	La Granvillaise - Granville	3 km
Yaourts et crème	Ferme Pivette & Palorette - Avranches	28 km
Œufs	Ferme Antoine Dauvin - Blainville-sur-Mer	35 km
Miel	Manoir des Abeilles - Pontorson	48 km
Cidre et pommeau	Domaine de Rugeville - Portbail	70 km
Bières	La Pressieuse - Quettreville-sur-Sienne	17 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

Conchiglioni, crème de betterave aillée, noix et ricotta



15€

Le Topinambour

Velouté de topinambour, noisettes torréfiées, perlé à l'huile de truffe



15€

L'Œuf

Œuf parfait façon bourguignonne



15€

La Terrine

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

15€

Le Foie Gras

Foie gras confiture de potimarron, raisin et gingembre

19€

Les Huîtres

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

x6 x9 x12

12,50€ | 18€ | 24€

L'Assiette de Fruits de Mer

Bulots, crevettes Équateur, huîtres, crevettes grises et bigorneaux

16,50€

VIANDES

La Dinde

Bâillon de dinde farcie aux marrons et au foie gras



25€

Le Cochon

L'échine de cochon normand, cuite 36h, marinée yakitori et gingembre



24€

Le Bœuf

La joue de bœuf, parfum de carbonnade Flamande



25€

La Pièce du Boucher

Sélectionnée par le chef suivant ses envies

26€

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 Lieu Jaune

Pavé de lieu jaune, céleri, coulis de kiwi et fine brunoise d'ananas



25€

Les Saint-Jacques

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



29€

Le Saumon

Pavé de saumon Bömlö, croûte et huile au 2 sésames



25€

La Choucroute de la Mer

Façon Normandie, trilogie de poissons suivant l'arrivée, sauce au cidre du domaine de Rueguerville

25€

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'arrivée et l'inspiration du Chef

25€

FROMAGES

Le Fromage

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



13€

DESSERTS

L'Orange

Pâté sucrée chocolat noir, compotée de mangue, siphon et suprême d'orange sanguine



12€

L'Ananas

Ananas rôti au gingembre, crémeux et chips de coco, biscuit Joconde



12€

La Pavlova

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



12€

Le Citron

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



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 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'arrivée, sauce au cidre du domaine de Rugeville
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, crémeux 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 Prémices » 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 Prémices » Domaine de Bellivière 2023

La Betterave & Ricotta



Conchiglioni, crème de betterave aillée, 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
Morgan 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 bârdes de Saint-Jacques
Saint Veran « Aux Faux » Domaine Pacaud 2023

Le Poisson du Marché



Selon l'arrivée 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 Prémices » Domaine de Bellivière 2023
Maury Blanc ou Maury Rouge

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