

prévithal
[thalaso
pa
marin]
Granville

Le Sound

carte
PRINTEMPS



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



**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	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.
Œufs	Origine : France. Antoine Dauvin à Blainville-sur-Mer. Élevage 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.

A la Carte

ENTRÉES

L'Œuf

 15€

Soupe harira, œuf mollet au parfum oriental

L'Asperge

 15€

Crème d'asperge parfumée à la baie de verveine, gravlax d'églefin et tartare de fraises acidulées

Le Poulpe

 15€

Poulpe cuit sous vide, sablé ail des ours, purée de carotte et sa tuile à l'encre de seiche

Le Boudin Noir

15€


Boudin noir rôti au four, marmelade de pomme parfumée à la cannelle et sa tuile oignon et parmesan

Le Foie Gras

19€

Foie gras cuit en terrine, crème de petits pois et son gel de menthe fraîche

Les Huîtres

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

N°3, creuses, issues de nos côtes, avec son vinaigre de grenade

L'Assiette de Fruits de Mer

16,50€

Bulots, huîtres n°3, crevettes d'Équateur, crevettes grises et bigorneaux

VIANDES

L'Agneau

 26€

Agneau présalé le Grévin cuit 7h, purée de patate douce, cacahuètes grillées et son jus parfum raz el hanout

Le Cochon

 25€

Poitrine de cochon confite 36h, parfum de Provence, purée de brocolis et ses pommes de terre mitraille

La Volaille

 25€

Suprême de volaille de Licques label rouge cuite basse température et jus de volaille corsé à la baie des marais

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

A la Carte

POISSONS

Le Cabillaud 25€

Dos de cabillaud MSC, asperges rôties et sauce hollandaise au beurre de crustacés

Le Grondin 25€

En filet, graines de fenouil, tomates confites et son pesto à l'ail des ours

La Saint-Jacques 29€

Noix de Saint-Jacques poêlées, flan d'épinards, salicornes et crème légère parfumée à l'ail noir

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

VÉGÉTARIEN

L'Assiette Végétarienne 25€

Selon les produits du moment, le Chef imagine une assiette végétarienne gourmande.

FROMAGES

Le Fromage 13€

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

DESSERTS

La Fraise 12€

Crèmeux miel, rhubarbe confite, feuilletage, fraises fraîches

Le Chocolat 12€

Biscuit sacher choco, mousse au praliné, caramel beurre salé

L'Amandine à sa façon 12€

Frangipane passion, pâte sucrée amande, siphon et sorbet passion

Le Pamplemousse 12€

Panna cotta vanille, suprême et confiture de pamplemousse, gel basilic, tuile

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

Le Boudin Noir

Boudin noir rôti au four, marmelade de pomme parfumée à la cannelle et sa tuile oignon et parmesan
IGP Alpilles "Ultima Laude" Abbaye de Pierredon 2024

L'Asperge

Crème d'asperge parfumée à la baie de verveine, gravlax d'églefin et tartare de fraises acidulées
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2023

L'Œuf

Soupe harira, œuf mollet au parfum oriental
IGP Alpilles "Ultima Laude" Abbaye de Pierredon 2024

L'Assiette Granvilloise

Bulots, crevettes Équateur et bigorneaux
Saint Veran « Aux Faux » Domaine Pacaud 2024

PLATS

Le Grondin

En filet, graines de fenouil, tomates confites et son pesto à l'ail des ours
AOP Sancerre "Beauroy" Domaine Reverdy Ducroux 2024

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

La Volaille

Suprême de volaille de Licques label rouge cuite basse température et jus de volaille corsé à la baie des marais
AOP Anjou "Une Émotion" Domaine du Closel 2022

La Pièce du Boucher

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

DESSERTS

Le Pamplemousse

Panna cotta vanille, suprême et confiture de pamplemousse, gel basilic, tuile
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivière 2024

Les Fruits Frais

En smoothie et de saison

Suggestion Gourmande

Suivant l'inspiration d'Hugo, notre pâtissier

Pour les accords mets/vins "Suggestion Gourmande" et "Les Fruits Frais",
laissez vous guider par notre équipe lors de votre commande.

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 cuit en terrine, crème de petits pois et son gel de menthe fraîche
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivière 2024

Le Poulpe

Poulpe cuit sous vide, sablé ail des ours, purée de carottes et sa tuile à l'encre de seiche
AOP St-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024

Les Huîtres

La demi-douzaine, n°3, de nos côtes, avec son vinaigre de grenade
Saint Veran « Aux Faux » Domaine Pacaud 2024

L'Assiette de Fruits de Mer

Bulots, crevettes d'Équateur, huîtres n°3, crevettes grises et bigorneaux
Saint Veran « Aux Faux » Domaine Pacaud 2024

PLATS

L'Agneau

Agneau présalé le Grévin cuit 7h, purée de patate douce, cacahuètes grillées et son jus parfum raz el hanout
IGP Pont du Gard "Grimaudes" Marc Kreydenweiss 2023

Le Cochon

Poitrine de cochon confite 36h, parfum de Provence, purée de brocolis et ses pommes de terre mitraille
AOP Sancerre "Beauregard" Domaine Reverdy Ducroux 2023

Le Cabillaud

Dos de cabillaud MSC, asperges rôties et sauce hollandaise au beurre de crustacés
AOP Côte-du-Rhône Château Gigognan 2024

La Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques poêlées, flan d'épinards, salicornes et crème légère parfumée à l'ail noir
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 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

À découvrir dans la rubrique "À la carte"

Pour chaque dessert et le fromage de la carte, notre sommelier a sélectionné le vin idéal.
Découvrez nos suggestions d'accords auprès de notre équipe lors de votre commande.

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

prévithal
[thalaso
pa
marin]
Granville

Le Sound

SPRING
menu



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Welcome to the Sound

Enjoying a privileged setting, our restaurant is an ode to the land and the sea that surrounds it. It takes its name — Le Sound — from the channel running through the Chausey Islands archipelago.

With our team, we offer a menu of both gastronomic and traditional dishes, drawing inspiration directly from the riches of the Norman terroir: its coastline and its hedgerow countryside. We present dishes of the finest quality, crafted from fresh, seasonal produce, sourced largely from our local producers, in respect of traditional know-how and the environment.

Our menu changes with the seasons. Dishes are accompanied by fresh, varied vegetables, reimagined daily to offer you constant quality and renewal.

We wish you a most pleasurable culinary experience.



Aurélien Leclerc
Chef - Master Restaurateur



Damien Kindel
Second - Master Restaurateur



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

The Philosophy of Sound

H O M E M A D E

All our dishes are 'House-made' from fresh, raw ingredients, with the exception of ice creams and sorbets. All our meat is of French origin



L O C A L L Y S O U R C E D

We work with many local suppliers

Bread	Boulangerie Le Turquois - Bréhal Maison Goutté - Saint-Jean-de-Thomas	9 km 18 Km
Butter	Beurre AOP Isigny-sur-Mer	77 km
Jams	Les Délices de Camille - Bréhal	9 km
Charcuterie	La Chaiseronne - Brécey	40 km
Microgreens	La Ferme Vert Paradis - Avranches	28 km
Seafood	La Granvillaise - Granville	3 km
Mushrooms	Les Champignons de Granville - Granville	3 km

Wheks IGP	La Granvillaise - Granville	3 km
Yogurt and cream	Ferme Pivette & Palorette - Avranches	28 km
Eggs	Ferme Antoine Dauvin - Blainville-sur-Mer	35 km
Honey	Manoir des Abeilles - Pontorson	48 km
Cider and Pommeau	Domaine de Rugueville - Portbail	70 km
Beers	La Pressieuse - Quetteville-sur-Sienne	17 km
Salt-marsh lamb	Le Grévin - Courtils	45 km

O R I G I N O F M E A T S

Beef	Origin: France, Germany and United Kingdom. Products endorsed by François Mulette, MOF (Master Craftsman of France) Butcher.
Poultry	Origin: France and European Union
Pork	Origin: France and European Union. Products endorsed by François Mulette, MOF (Master Craftsman of France) Butcher.
Charcuterie	Origin: France. La Chaiseronne in Brécey
Eggs	Origin: France. Antoine Dauvin in Blainville-sur-Mer. Free-range. No GMO, no soy, no palm oil, 100% natural.

H E A L T H I N F O R M A T I O N

The list of allergens is available upon request from our staff


G R O U P R E C E P T I O N

Planning to visit with family, friends, or your association/company?

We would be delighted to welcome you. Marine Louet, your groups and seminars coordinator, will handle your requests: m.louet@previthal.com

A la Carte

STARTERS

Egg  15€

Harira soup, soft-boiled egg with a hint of Oriental spices

Asparagus  15€

Asparagus cream infused with verbena berries, haddock gravlax, and tangy strawberry tartare

Octopus  15€

Sous-vide octopus, wild garlic shortbread, carrot purée, and a squid ink tuile

Black Pudding 15€

Oven-roasted black pudding, cinnamon-scented apple marmalade, onion and parmesan tuile

Le Foie Gras 19€

Terrine of foie gras, pea cream, and fresh mint gel

Oysters  x6 12,50€ | x9 18€ | x12 24€

Local No. 3 oysters, served with pomegranate vinegar

Seafood Plate 16,50€

Whelks, King prawns, No. 3 oysters, grey shrimps, and periwinkles

MEAT

Lamb  26€

7-hour slow-cooked "Le Grévin" salt-marsh lamb, sweet potato purée, roasted peanuts, and a ras el hanout infused jus

Pork  25€

36-hour confit pork belly, "Parfums de Provence" herbs, broccoli purée, and "mitraille" potatoes

Poultry  25€

Slow-cooked "Label Rouge" Licques chicken supreme, rich poultry jus with marsh berries

The Butcher's Cut 26€

Selected by the Chef according to his daily inspiration

SEAFOOD PLATTERS

To be ordered 24 hours in advance

Seafood Platter 35€

1/2 brown crab, 4 local No. 3 oysters, 200g whelks, 50g periwinkles, 50g grey shrimp, 8 King prawns

Chausey Platter 42€

1/2 Chausey blue lobster, 4 local No. 3 oysters, 200g whelks, 50g periwinkles, 50g grey shrimps, 8 Ecuadorian prawns.

WELLNESS RECOMMENDATIONS



Light dish



Vegetarian dish

A la Carte

FISH

Cod 25€

MSC cod loin, roasted asparagus, and shellfish butter hollandaise

Gurnard 25€

Fillet served with fennel seeds, tomato confit and a wild garlic pesto

Scallop 29€

Pan-seared scallops, spinach flan, samphire, and a light cream infused with black garlic

Seafood Sauerkraut 25€

Normandy-style, fish trilogy from the daily catch, Rugueville Estate cider sauce

Sole Meunière 36€

Filleted tableside. Available for half-board guests (€15 supplement)

The Catch of the Day 25€

According to the daily catch and the Chef's inspiration

VEGETARIAN

Vegetarian Plate 25€

Vegetarian Platter, depending on the season's harvest, the Chef creates a gourmet vegetarian plate.

CHEESE

Cheese Plate 13€

Cheese selection from "L'Affineur du Chef" by Xavier Thuret, MOF Master Cheesemonger

DESSERTS

Strawberry 12€

Honey crèmeux, confit rhubarb, puff pastry, and fresh strawberries

Chocolate 12€

Chocolate Sacher biscuit, praliné mousse, and salted butter caramel

Amandine, Chef's style 12€

Passion fruit frangipane, sweet almond pastry, passion fruit espuma and sorbet

Grapefruit 12€

Vanilla panna cotta, grapefruit segments and marmalade, basil gel, and a crisp tuile

Gourmet Suggestion 12€

Created daily by our pastry chef, Hugo

Fresh Fruit 8€

Seasonal fruit smoothie

It's a love story, cooking. You have to fall in love with the products and then with the people who make them.

Alain Ducasse

Menu Coup de Vent

36€

Available in a lunch formula at 27€:
starter-main course or main course-dessert (from Monday to Friday excluding public holidays)

Wine pairing supplement: +22€ – 3 glasses of 10cl (starter, main, dessert)

S T A R T E R S

Black Pudding

Oven-roasted black pudding, cinnamon-spiced apple marmalade, onion and Parmesan tuile
IGP Alpilles "Ultima Laude" Abbaye de Pierredon 2024

Asparagus

Asparagus velouté with lemon verbena, gravlax d'églefin and tangy strawberry tartare
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2023

Egg

Harira soup, soft-boiled egg with a hint of Oriental spices
IGP Alpilles "Ultima Laude" Abbaye de Pierredon 2024

Granvilloise Plate

Whelks, Ecuadorian prawns and periwinkles
Saint Veran « Aux Faux » Domaine Pacaud 2024

M A I N

Gurnard

Fillet served with fennel seeds, tomato confit and a wild garlic pesto
AOP Sancerre "Beauroy" Domaine Reverdy Ducroux 2024

Seafood Sauerkraut

Normandy-style, fish trilogy from the daily catch, Rugueville Estate cider sauce
Sauvignon Pays d'Oc "Les Garrigues" 2024

Poultry

"Label Rouge" Licques chicken supreme. Slow-cooked at low temperature with a rich chicken jus infused with marsh berries.

AOP Anjou "Une Émotion" Domaine du Closel 2022

The Butcher's Cut

Selected by the Chef according to his daily inspiration
AOP Château Roque de By Médoc 2019

D E S S E R T S

Grapefruit

Vanilla panna cotta, grapefruit segments and marmalade, basil gel, and a crisp tuile
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivière 2024

Fresh Fruit

Fresh seasonal fruit smoothie

Chef's Special

Inspired by the daily creations of our pastry chef, Hugo

For wine pairings with our 'Gourmet Suggestion' and 'Fresh Fruit' desserts, desserts, please let our team guide you when placing your order

Excessive alcohol consumption is dangerous for your health. Drink in moderation.

Menu Les Embruns 46€

Wine pairing supplement: +22€ — 3 glasses of 10cl (starter, main, dessert)
Alcohol should be consumed in moderation.

S T A R T E R S

Le Foie Gras

Foie gras cooked in a terrine, pea cream and its fresh mint gel
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivière 2024

Octopus

Sous-vide octopus, wild garlic shortbread, carrot purée, and a squid ink tuile
AOP St-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024

Oysters

Half a dozen local No. 3 oysters, served with pomegranate vinegar
Saint Veran « Aux Faux » Domaine Pacaud 2024

Seafood Plate

Whelks, King prawns, No. 3 oysters, grey shrimps, and periwinkles
Saint Veran « Aux Faux » Domaine Pacaud 2024

M A I N

Lamb

Slow-roasted (7 hours) salt meadow lamb from Le Grévin, sweet potato purée, roasted peanuts, ras el hanout jus
IGP Pont du Gard "Grimaudes" Marc Kreydenweiss 2023

Pork

36-hour Provençal confit pork belly, broccoli purée, smashed crispy potatoes
AOP Sancerre "Beauregard" Domaine Reverdy Ducroux 2023

Cod

MSC-certified cod loin, roasted asparagus, shellfish butter hollandaise
AOP Côte-du-Rhône Château Gigognan 2024

Scallop

Pan-seared scallops, spinach flan, samphire, and a light cream infused with black garlic
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2023

The Catch of the Day

According to the market arrival and the Chef's inspiration
Sancerre « Beauroy » Domaine Reverdy Ducroux 2024

D E S S E R T S

Dessert from the 'A la Carte' selection or Cheese

To be discovered in the 'À la Carte' section

Our sommelier has selected the perfect wine to pair with each dessert and cheese on our menu
Discover our wine pairing suggestions with our team when ordering.

Alcohol abuse is dangerous for health. Consume in moderation.