

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 renouveau.

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 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 de notre Habibi

L'Asperge 15€

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

Le Poulpe 15€

Tentacule de 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 12,50€ | 18€ | 24€

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

L'Assiette de Fruits de Mer 16,50€

Bulots, crevettes d'Équateur, huîtres, 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€

MSC le dos, asperges rôties et son hollandaise au beurre de crustacé

La Dorade 25€

Filet de dorade sébaste, 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

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, fraise fraîche

Le Chocolat 12€

Biscuit sacher choco, mousse praline, caramel beurre salé

L'Amandine à sa façon 12€

Frangipane passion, pâte sucrée amande, siphon passion, sorbet passion

Le Pamplemousse 12€

Panna Cotta vanille, suprême de pamplemousse, 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 de notre Habibi
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 complotée 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 de pamplemousse, 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

Tentacule de 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, 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, 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

MSC le dos, asperges rôties et son 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'arrivage 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

menu
SPRING



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



The Philosophy of Sound

HOMEMADE

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



LOCALLY SOURCED

We work with many local suppliers

Bread	Boulangerie Le Turquois - Bréhal Maison Goutté - Saint-Jean-de-Thomas	9 km 18 km	Whelks IGP	La Granvillaise - Granville	3 km
Butter	Beurre AOP Isigny-sur-Mer	77 km	Yogurt and cream	Ferme Pivette & Palorette - Avranches	28 km
Jams	Les Délices de Camille - Bréhal	9 km	Eggs	Ferme Antoine Dauvin - Blainville-sur-Mer	35 km
Charcuterie	La Chaiseronne - Brécey	40 km	Honey	Manoir des Abeilles - Pontorson	48 km
Microgreens	La Ferme Vert Paradis - Avranches	28 km	Cider and Pommeau	Domaine de Rugueville - Portbail	70 km
Seafood	La Granvillaise - Granville	3 km	Beers	La Pressieuse - Quettreville-sur-Sienne	17 km
Mushrooms	Les Champignons de Granville - Granville	3 km	Salt-marsh lamb	Le Grévin - Courtils	45 km

ORIGIN OF MEATS

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.

HEALTH INFORMATION

The list of allergens is available upon request from our staff

GROUP RECEPTION


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 an Oriental fragrance

Asparagus  15€

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

Octopus  15€

Sous-vide cooked octopus tentacle, wild garlic shortbread, carrot purée, and 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 Pacific oysters from our coast, served with pomegranate vinegar

Seafood Plate 16,50€

Whelks, King prawns, oysters, grey shrimp, 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

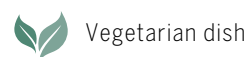
Chausey Platter 42€

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-certified cod loin, roasted asparagus, and shellfish butter hollandaise sauce

Sea Bream  25€

Fillet with fennel compote, tomato confit, and wild garlic pesto



Scallop  29€

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

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 cream, rhubarb confit, puff pastry, and fresh strawberries

Chocolate  12€

Sacher chocolate biscuit, praline mousse, and salted butter caramel.

Amandine, Chef's style   12€

Passion fruit frangipane, almond shortcrust pastry, passion fruit siphon, and sorbet

Grapefruit   12€

Vanilla panna cotta, grapefruit segments and marmalade, basil gel, and 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)

STARTERS

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 an oriental twist
IGP Alpilles "Ultima Laude" Abbaye de Pierredon 2024

Granvilloise Plate

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

MAIN

Sea Bream

Gurnard fillet, braised fennel, confit tomatoes, wild garlic pesto
AOP Sancerre "Beauroy" Domaine Reverdy Ducroux 2024

Seafood Sauerkraut

Normandy-style fish trilogy, served with a cider sauce from the Rugueville Estate.
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

DESSERTS

Grapefruit

Vanilla panna cotta. Grapefruit segments, grapefruit marmalade, basil gel and 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.

STARTERS

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 tentacle, wild garlic shortbread, carrot purée, capers and cuttlefish ink tuile
AOP St-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024

Oysters

Half a dozen local oysters from our coastline, served with pomegranate vinegar
Saint Veran « Aux Faux » Domaine Pacaud 2024

Seafood Plate

Whelk, prawns, oysters, grey shrimps and periwinkles
Saint Veran « Aux Faux » Domaine Pacaud 2024

MAIN

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

DESSERTS

Dessert from the 'À 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.