

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](mailto: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

 <sup>x6</sup> 12,50€ | <sup>x9</sup> 18€ | <sup>x12</sup> 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

### Le Saumon

 25€

Saumon poêlé, 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

### Le Saumon

Saumon poêlé, 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](mailto: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

### Salmon 25€

Pan-seared salmon, spinach flan, glasswort and a light cream sauce flavoured 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

### Salmon

Pan-seared salmon, spinach flan, glasswort and a light cream sauce flavoured 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.