

prévithal
[thala(so
pa
marin]
Granville

Le Sound

carte
ÉTÉ



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€

Houmous à la betterave, féta, œuf mollet et huile d'olive noire maturée AOP

L'Oignon

 15€

Sablé parmesan, confit d'oignon, câprons, huile d'olive vierge et anchois

La Crevette

 15€

Velouté froid de crevettes à la crème de la ferme Pivette et Palorette

Le Foie Gras

19€

Foie gras, coulis d'abricot au miel de Normandie infusé au thym et sa moricette

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

Le Cochon

 25€

Cabecero de porc mariné au barbecue, cuit sous vide, laqué framboise et balsamique, framboises fraîches

Le Canard

 25€

½ magret mariné à la citronnelle, gingembre, sauce Ponzu et oignon cebette

La Viande du Marché

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

La Lotte

 25€

Médailillon nacré, aïoli lié à la pulpe de pomme de terre

L'Omble chevalier

 25€

Pavé cuit à basse température, huile vierge de basilic et pistache

L'Églefin

 25€

En filet, tranche de chorizo ibérique et son coulis de poivrons jaunes

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 Pêche

  12€

Pêche rôtie, madeleine vanille, crémeux fruité pêche et siphon vanille

Le Chocolat

 12€

Crème au chocolat noir et poivre 5 baies, bavaoise vanille et piment d'Espelette, tuile grué cacao

La Pastèque

  12€

Marinée sauce soja et aux 2 citrons, mascarpone zeste citron vert, fraises fraîches et son granité pastèque

La Framboise

 12€

Cookie, praliné et crème montée au sésame noir, confiture de framboise, framboises fraîches et sorbet

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'Oignon 🍷

Sablé parmesan, confit d'oignon, câprons, huile d'olive vierge et anchois
IGP Alpilles "Donna Rosa" Abbaye de Pierredon 2025

L'Œuf 🌿🍷

Houmous à la betterave, féta, œuf mollet et huile d'olive noire maturée AOP
IGP Alpilles "Ultima Laude" Abbaye de Pierredon 2024

L'Assiette Granvilloise

Bulots, crevettes Équateur et bigorneaux
AOP Saint-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024

PLATS

Le Cochon 🍷

Cabecero de porc mariné au barbecue, cuit sous vide, laqué framboise et balsamique, framboises fraîches
AOP Anjou "Une Émotion" Domaine du Closel 2023

L'Omble chevalier 🍷

Pavé cuit à basse température, huile vierge de basilic et pistache
AOP Côtes-du-Rhône Château Gigognan blanc 2024

La Choucroute de la Mer

Façon Normandie, trilogie de poissons suivant l'arrivage, sauce au cidre du domaine de Rugueville
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2023

DESSERTS

Le Chocolat 🍷

Crème au chocolat noir et poivre 5 baies, bavaoise vanille et piment d'Espelette, tuile grué cacao
AOP Mas Amiel Maury, vin doux naturel grenache rouge 2022

Les Fruits Frais 🌿🍷

En smoothie et de saison
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivière 2024

Suggestion Gourmande

Suivant l'inspiration d'Hugo, notre pâtissier
AOP Mas Amiel Maury, vin doux naturel moelleux blanc 2023

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, coulis d'abricot au miel de Normandie infusé au thym et sa moricette
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivière 2024

La Crevette

Velouté froid de crevettes à la crème de la ferme Pivette et Palorette
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2023

Les Huîtres

La demi-douzaine, n°3, de nos côtes, avec son vinaigre de grenade
AOP Saint-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024

L'Assiette de Fruits de Mer

Bulots, crevettes d'Équateur, huîtres n°3, crevettes grises et bigorneaux
AOP Saint-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024

PLATS

Le Canard

½ magret mariné à la citronnelle, gingembre et sauce Ponzu et oignon cebette
AOP Morgon Château Gaillard Louis Tête 2024

La Lotte

Médailillon nacré, aioli lié à la pulpe de pomme de terre
AOP Saint-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024

L'Églefin

En filet, tranche de chorizo ibérique et son coulis de poivrons jaunes
AOP Sancerre "Beauregard" Domaine Reverdy Ducroux 2024

La Viande du Marché

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

Le Poisson du Marché

Selon l'arrivée et l'inspiration du Chef
Sancerre "Beau Roy" 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.

Le Déjeuner du Sound 16€

Du lundi au vendredi • Hors jours fériés

Une pause déjeuner fraîcheur et équilibrée, imaginée par notre Chef Maître Restaurateur et son équipe au gré des saisons.

GALETTES

La Porchetta

Mozzarella, porchetta tranchée, œuf mollet, pesto de basilic, tomates confites et tomme normande râpée

La Saumon

Mozzarella, tataki de saumon frais, tomates confites et petits pois

SALADE

La Pommeraie

Salade craquante, saumon fumé, graines de tournesol, féta AOP, pommes, croûtons dorés et pickles d'oignons rouges

POUR ACCOMPAGNER VOTRE DÉJEUNER

La salade verte + 4,50€

Salade mesclun, vinaigrette acidulée, graines de tournesol torréfiées

L'accord cidricole ou fruitier + 4€

Un verre de cidre artisanal
ou un jus de pomme fermier

L'instant douceur + 12€

Café ou Thé Gourmand et
ses déclinaisons sucrées

Menu enfant

Formule plat - dessert (jusqu'à 10 ans)

10€

LE PLAT AU CHOIX

Le steak haché ◦ Le jambon ◦ Le poisson

Servi avec son écrasé de pommes de terre maison
ou ses légumes de saison.

LE DESSERT

La glace

Coupe glacée (deux boules au choix
parmi notre sélection de parfums).

prévithal
[thala(so
pa
marin]
Granville

Le Sound

SUMMER
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

Wheeks 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 - Quettreville-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

Beetroot hummus, feta, soft-boiled egg, and PDO matured black olive oil

Onion

 €15

Parmesan sablé, onion confit, caperberries, virgin olive oil and anchovies

Prawn

 €15

Chilled prawn soup with cream from the Pivette and Palorette farm

Le Foie Gras

€19

Foie gras, apricot coulis with thyme-infused Normandy honey, served with a moricette

Oysters

 x6 x9 x12
€12,50 | €18 | €24

Local No. 3 oysters, served with pomegranate vinegar

Seafood Plate

€16,50

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

MEAT

Pig

 €26

Barbecue-marinated pork 'Cabecero', cooked sous-vide, glazed with raspberry and balsamic, fresh raspberries

Duck

 €25

Half duck breast marinated with lemongrass and ginger, ponzu sauce, and spring onion

The Market Meat

€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

F I S H

Monkfish

 €25

Pearlescent medallion, aioli thickened with potato pulp

The Arctic char

 €25

Slow-cooked fillet, virgin basil oil and pistachios

Haddock

 €25

A fillet of Iberian chorizo with a yellow pepper coulis

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

V E G E T A R I A N

Vegetarian Plate

  €25

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

C H E E S E

Cheese Plate

 €13

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

D E S S E R T S

Peach

  €12

Roasted peach, vanilla madeleine, peach cremeux, and vanilla foam

Chocolate

 €12

Dark chocolate and five-berry pepper cream, vanilla and Espelette chilli bavaoise, cocoa nib tuile

Watermelon

  €12

Marinated in soy sauce and double lemon, lime zest mascarpone, fresh strawberries, and watermelon granita

Raspberry

 €12

Cookie, praline and black sesame whipped cream, raspberry jam, fresh raspberries and sorbet

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 WITH THE €27 LUNCH MENU

Starter & main or Main & dessert • Monday to Friday (excluding public holidays)

Wine pairing €22 supplement, including three 10cl glasses to accompany your starter, main, and dessert.

STARTERS

Onion

Parmesan sablé, onion confit, caperberries, virgin olive oil and anchovies
IGP Alpilles "Donna Rosa" Abbaye de Pierredon 2025

Egg

Beetroot hummus, feta, soft-boiled egg, and PDO matured black olive oil
IGP Alpilles "Ultima Laude" Abbaye de Pierredon 2024

Granvilloise Plate

Whelks, Ecuadorian prawns and periwinkles
AOP Saint-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024

MAIN

Pig

Barbecue-marinated pork 'Cabecero', cooked sous-vide, glazed with raspberry and balsamic, fresh raspberries
AOP Anjou "Une Émotion" Domaine du Closel 2023

The Arctic char

Slow-cooked fillet, virgin basil oil and pistachios
AOP Côtes-du-Rhône Château Gigognan blanc 2024

Seafood Sauerkraut

Normandy-style, fish trilogy from the daily catch, Rugueville Estate cider sauce
AOP Saumur Blanc "La Ceresaie" Domaine de la Renière 2023

DESSERTS

Chocolate

Dark chocolate and five-berry pepper cream, vanilla and Espelette chilli bavaoise, cocoa nib tuile
AOP Mas Amiel Maury, vin doux naturel grenache rouge 2022

Fresh Fruit

Fresh seasonal fruit smoothie
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivière 2024

Chef's Special

Inspired by the daily creations of our pastry chef, Hugo
AOP Mas Amiel Maury, vin doux naturel moelleux blanc 2023

Alcohol abuse is dangerous for health. Consume in moderation.

Menu Les Embruns

€46

Wine pairing €22 supplement, including three 10cl glasses to accompany your starter, main, and dessert.

S T A R T E R S

Foie Gras

Foie gras with apricot coulis, Normandy honey and thyme, served with moricette
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivière 2024

Prawn

Chilled prawn soup with cream from the Pivette and Palorette farm
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2023

Oysters

Half a dozen local No. 3 oysters, served with pomegranate vinegar
AOP Saint-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024

Seafood Plate

Whelks, King prawns, No. 3 oysters, grey shrimps, and periwinkles
AOP Saint-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024

M A I N

Duck

Half duck breast marinated with lemongrass and ginger, ponzu sauce, and spring onion
AOP Morgon Château Gaillard Louis Tête 2024

Monkfish

Pearlescent medallion, aioli thickened with potato pulp
AOP Saint-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024

Haddock

A fillet of Iberian chorizo with a yellow pepper coulis
AOP Sancerre "Beauregard" Domaine Reverdy Ducroux 2024

The Market Meat

Selected by the chef according to his own preferences
AOP Château La Roque de By Médoc 2019

The Catch of the Day

According to the market arrival and the Chef's inspiration
Sancerre "Beau Roy" Domaine Reverdy Ducroux 2024

D E S S E R T S

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.

The Sound Lunch

€16

Monday to Friday • Excluding public holidays

A fresh and balanced lunch break, created by our Chef Maître Restaurateur and his team as the seasons change.

BUCKWHEAT CRÊPES —

La Porchetta

Mozzarella, sliced porchetta, soft-boiled egg, basil pesto, confit tomatoes and grated Normandy Tomme cheese

La Saumon

Mozzarella, fresh salmon tataki, confit tomatoes and green peas

SALAD —

La Pommeraie

Crispy salad, smoked salmon, sunflower seeds, PDO feta, apples, golden croutons and pickled red onions

TO ACCOMPANY YOUR LUNCH

Green salad + €4,50

Mesclun salad, tangy vinaigrette, toasted sunflower seeds

Cider or fruit pairing + €4

A glass of artisanal cider or farm-fresh apple juice

The sweet treat + €12

Gourmet coffee or tea with sweet delicacies

Children's Menu

Main course & dessert menu (up to 10 years old)

€10

CHOICE OF MAIN COURSE

Minced beef patty ◦ Cooked ham ◦ Fresh fish fillet

Served with homemade mashed potatoes or seasonal vegetables

DESSERT

Ice cream cup

Two scoops of your choice from our selection of flavors