prévithal
thalasso spa marin
Granville

Le Sound

carte
AUTOMNE

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

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.

« Fait Maison »

PROXIMITÉ

Nous travaillons avec de nombreux fournisseurs locaux :

Pain	Boulangerie Le Turquois - Bréhal Maison Goutté - Saint-Jean-le-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 Champignons 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 Rugueville - 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. 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€
L'Œuf Parfait de chez Antoine Dauvin, tombée d'épinards frais, shimeji, comté et espuma au pain grillé

La Pomme de Terre — 15€
Façon « Hasselback », crème d'ail confit, œufs de truite, tomme de Normandie, huile de truffe et graines de tournesol

Le Céleri — 15€
En velouté, perlé à l'huile de cameline torréfiée et noisettes, tuile craquante de sarrasin

Le Foie Gras — 19€
Cuit en terrine, crémeux de carottes au miel, condiment au vinaigre de cidre

Les Huîtres
x6 | x9 | x12
12,50€ | 18€ | 24€
N°3, creuses, issues de nos côtes, avec son vinaigre de grenade

L'Assiette Granvilloise — 14.50€
Bulots, crevettes d'Équateur et bigorneaux

L'Assiette de Fruits de Mer — 16,50€
Bulots, huîtres n°3, crevettes d'Équateur, crevettes grises et bigorneaux

VIANDES

Le Veau — 25€
Pavé cuit basse température, jus à l'échalote et morilles

Le Porc — 25€
Noix de joue longuement mijotée, sauce façon bourguignonne

La Viande du Marché — 26€
Sélectionnée selon les envies du chef

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 Dorade Sébaste — 25€
En filet, fenouil rôti au jus d'orange, émulsion à la badiane

Le Lieu Jaune — 25€
Doré à la plancha, noisettes et champignons, crème onctueuse de potimarron

La Saint-Jacques — 29€
Snackées, sauce subtile au curry shichimi togarashi et gel de gingembre

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 Pomme — 12€
Pudding, pommes flambées, crémeux et sirop au calvados

Le Chocolat — 12€
Crémeux et biscuit chocolaté, sorbet poire, surprenant siphon et chips de champignons

La Pistache — 12€
Jeu de textures entre crémeux et praliné, coulis de cerises amarena, sablé breton et tuile au chocolat blanc

La Noix de Pécan — 12€
Crémeux caramel, biscuit à la noisette, ganache fondante au chocolat au lait et éclats de pécan torréfiés

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 Celeri

En velouté, perlé à l'huile de cameline torréfiée et noisettes, tuile craquante de sarrasin
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2024 *(Blanc)*

L'Œuf

L'Œuf Parfait de chez Antoine Dauvin, tombée d'épinards frais, shimeji, comté et espuma au pain grillé
AOP Saint-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024 *(Blanc)*

L'Assiette Granvilloise

Bulots, crevettes Équateur et bigorneaux
AOP Sancerre "Beauroy" Domaine Reverdy Ducroux 2024 *(Blanc)*

PLATS

Le Porc

Noix de joue longuement mijotée, sauce façon bourguignonne
AOP Sancerre "Beauregard" Domaine Reverdy Ducroux 2023 *(Rouge)*

La Dorade Sébaste

En filet, fenouil rôti au jus d'orange, émulsion à la badiane
AOP Côte-du-Rhône Château Gigognan 2024 *(Blanc)*

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 2024 *(Blanc)*

DESSERTS

La Noix de Pécan

Crémeux caramel, biscuit à la noisette, ganache fondante au chocolat au lait et éclats de pécan torréfiés
AOP Mas Amiel Maury, vin doux naturel grenache 2023 *(Rouge)*

Les Fruits Frais

En smoothie et de saison
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivière 2024 *(Blanc)*

Suggestion Gourmande

Suivant l'inspiration d'Hugo, notre pâtissier
AOP Mas Amiel Maury, vin doux naturel moelleux 2023 *(Blanc)*

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
Cuit en terrine, crémeux de carottes au miel, condiment au vinaigre de cidre
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivière 2024 *(Blanc)*

La Pomme de Terre
Façon « Hasselback », crème d'ail confit, œufs de truite, tomme de Normandie, huile de truffe et graines de tournesol
AOP Sancerre "Beauregard" Domaine Reverdy Ducroux 2023 *(Rouge)*

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

L'Assiette de Fruits de Mer
Bulots, crevettes d'Équateur, huitres n°3, crevettes grises et bigorneaux
AOP Saint-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024 *(Blanc)*

PLATS

Le Veau
Pavé cuit basse température, jus à l'échalote et morilles
AOP Anjou "Une Émotion" Domaine du Closel 2023 *(Rouge)*

Le Lieu Jaune
Doré à la plancha, noisettes et champignons, crème onctueuse de potimarron
AOP Saint-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024 *(Blanc)*

La Saint-Jacques
Snackées, sauce subtile au curry shichimi togarashi et gel de gingembre
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivière 2024 *(Blanc)*

La Viande du Marché
Sélectionnée selon les envies du chef
AOP Château Roque de By Médoc 2020 *(Rouge)*

Le Poisson du Marché
Selon l'arrivage et l'inspiration du Chef
AOP Sancerre "Beauroy" Domaine Reverdy Ducroux 2024 *(Blanc)*

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

L'Ibérique
Burrata, jambon ibérique et roquette

La Saumon
Saumon fumé, crème de panais, jaune d'œuf et brunoise de pommes

SALADE

L'Automnale
Roquette, magret de canard fumé, comté AOP affiné 12 mois, tomates confites et pommes

POUR ACCOMPAGNER VOTRE DÉJEUNER

La salade verte + 4,50€
Salade roquette, 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
thalasso spa marin
Granville

Le Sound

AUTUMN
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

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

« Fait Maison »

LOCALLY SOURCED

We work with many local suppliers

Bread	Boulangerie Le Turquois - Bréhal Maison Goutté - Saint-Jean-le-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

Whelks 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

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
Antoine Dauvin's perfect egg, wilted fresh spinach, shimeji mushrooms, Comté cheese, and toasted bread foam

Potato — €15
Hasselback style, creamy roasted garlic, trout roe, Normandy Tomme cheese, truffle oil, and sunflower seeds

Celeriac — €15
Celeriac velouté, roasted camelina oil pearls, hazelnuts, buckwheat crisp

Le Foie Gras — €19
Traditional terrine, creamy honey-carrot puree, apple cider vinegar gel

Oysters
x6 x9 x12
€12,50 | €18 | €24
Local No. 3 oysters, served with pomegranate vinegar

Granvilloise Plate — €14.50
Whelks, Ecuadorian prawns and periwinkles

Seafood Plate — €16,50
Whelks, King prawns, No. 3 oysters, grey shrimps, and periwinkles

MEAT

Veal — €26
Slow-cooked pavé, shallot and morel mushroom jus

Pork — €25
Slow-braised pork cheek, Bourguignon-style sauce

Meat of the Day — €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

Redfish — €25
Fillet, orange-roasted fennel, star anise emulsion

Pollock — €25
Plancha-seared, mushrooms and hazelnuts, creamy red kuri squash sauce

Scallops — €29
Seared, subtle shichimi togarashi curry sauce, and ginger gel.

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)

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

The Apple — €12
Pudding, flambéed apples, crémeux and Calvados syrup

The Chocolate — €12
Chocolate crémeux and biscuit, pear sorbet, unexpected mushroom foam and crisps

The Pistachio — €12
Pistachio crémeux and praline, amarena cherry coulis, white chocolate tuile, Breton shortbread

The Pecan — €12
Caramel crémeux, hazelnut sponge, milk chocolate ganache, roasted pecans

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

Celeriac

Celeriac velouté, roasted camelina oil pearls, hazelnuts, buckwheat crisp
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2024 *(White)*

Egg

Antoine Dauvin's perfect egg, wilted fresh spinach, shimeji mushrooms, Comté cheese, and toasted bread foam
AOP Saint-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024 *(White)*

Granvilloise Plate

Whelks, Ecuadorian prawns and periwinkles
AOP Sancerre "Beauroy" Domaine Reverdy Ducroux 2024 *(White)*

MAIN

Pork

Slow-braised pork cheek, Bourguignon-style sauce
AOP Sancerre "Beauregard" Domaine Reverdy Ducroux 2023 *(Red)*

Redfish

Fillet, orange-roasted fennel, star anise emulsion
AOP Côte-du-Rhône Château Gigognan 2024 *(White)*

Seafood Sauerkraut

Normandy-style, fish trilogy from the daily catch, Rugueville Estate cider sauce
AOP Saumur Blanc "La Cerisaie" Domaine de la Renière 2024 *(White)*

DESSERTS

The Pecan

Caramel crémeux, hazelnut sponge, milk chocolate ganache, roasted pecans
AOP Mas Amiel Maury, vin doux naturel grenache 2023 (Sweet Red)

Fresh Fruit

Fresh seasonal fruit smoothie
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivière 2024 *(White)*

Chef's Special

Inspired by the daily creations of our pastry chef, Hugo
AOP Mas Amiel Maury, vin doux naturel moelleux 2023 *(Sweet White)*

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.

STARTERS

Le Foie Gras
Traditional terrine, creamy honey-carrot puree, apple cider vinegar gel
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivière 2024 *(White)*

Potato
Hasselback style, creamy roasted garlic, trout roe, Normandy Tomme cheese, truffle oil, and sunflower seeds
AOP Sancerre "Beauregard" Domaine Reverdy Ducroux 2023 *(Red)*

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

Seafood Plate
Whelks, King prawns, No. 3 oysters, grey shrimps, and periwinkles
AOP Saint-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024 *(White)*

MAIN

Veal
Slow-cooked pavé, shallot and morel mushroom jus
AOP Anjou "Une Émotion" Domaine du Closel 2023 *(Red)*

Pollock
Plancha-seared, mushrooms and hazelnuts, creamy red kuri squash sauce
AOP Saint-Véran "Aux Faux" Domaine Pacaud 2024 *(White)*

Scallops
Seared, subtle shichimi togarashi curry sauce, and ginger gel.
AOP Coteaux du Loir "Les Prémices" Domaine de Bellivière 2024 *(White)*

Meat of the Day
Selected by the chef according to his own preferences
AOP Château Roque de By Médoc 2020 *(Red)*

Catch of the Day
According to the market arrival and the Chef's inspiration
AOP Sancerre "Beauroy" Domaine Reverdy Ducroux 2024 *(White)*

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.

The Sound Lunch

€16

Monday to Friday • Excluding public holidays

A fresh and balanced lunch break, crafted by our Chef Maître Restaurateur and his team, in harmony with the seasons.

BUCKWHEAT CRÊPES

The Iberian
Burrata cheese, Iberian ham, and arugula

The Salmon
Smoked salmon, smooth parsnip cream, egg yolk, and apple brunoise

SALADE

The Autumnal
Arugula, smoked duck breast, 12-month aged Comté AOP, confit tomatoes, and apples

TO ACCOMPANY YOUR LUNCH

Green salad + €4,50
Arugula 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

€10

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

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