

Restaurant

*Le Sound*

Bienvenue

*Chères Clientes, Chers Clients,*

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.

Le Chef, Aurélien Leclerc, vous propose une carte composée de plats gastronomiques et traditionnels. Il puise son inspiration dans les richesses des produits frais et du terroir normand. Cela lui permet de vous offrir des mets d'une qualité de premier choix, sélectionnés avec ses fournisseurs 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, expertement revisités chaque jour, pour vous proposer sans cesse qualité et renouvellement.

Nous vous souhaitons un agréable repas.

Jack Bernadé,  
Responsable restauration

*Le Sound*

# Le 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.

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes.

Les prix indiqués sont nets, le service est compris.

Nous travaillons avec des fournisseurs locaux :

Pain de la Boulangerie Le Turquois, à Bréhal.

Beurre AOP d'Isigny-sur-mer.

Confitures les Délices de Camille, à Bréhal.

Charcuterie Jambon du Bocage, à Marigny.

Fromage de la Maison Viart, à Granville.

Produits de la mer de la Granvillaise, à Granville.

Bulots IGP de la Granvillaise, à Granville.

Yaourts et crème de la ferme de Pivette et Palorette, à Avranches.

Cidre et pommeau du Domaine de Rugueville, à Portbail.

Miel du Manoir des Abeilles, à Pontorson.

Gin, Vodka Distillerie C'est Nous à Caen

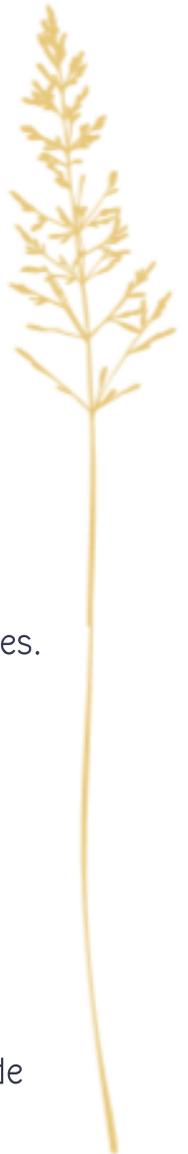
Le restaurant est ouvert à tous,

tous les jours,

de 12h00 à 14h30

et de 19h00 à 21h30

Si vous souhaitez venir en groupe, nous serons heureux de  
vous accueillir (sur réservation).



# A la Carte

## Les Entrées

L'huitre : son pain de seigle, ses échalotes, son vinaigre de tomate (par 6, 9 ou 12)

12,50 €, 18,00 €, 24,00 €

La lentille : en velouté, crumble de grana padano AOP, mousse légère au poivre de Kerala

15,00 €

L'Œuf bio : marbré au thé noir Darjeeling, nuage d'abondance et cives fraîches 15,00 €

L'asperge : émulsion au saumon fumé et tuile craquante au pavot bleu 16,00 €

La praire : farcie au beurre motte A.O.P d'Isigny aillé ( par 6, 9 ou 12) 10,00 €, 14,00 €, 16,00 €

L'églefin : naturel et fumé en cromesquis, ail des ours en pesto 17,00 €

Assiette de fruits de mer : bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises, bigorneaux 16,50 €

Le foie gras : en terrine, andouille de Vire et sorbet pomme cidré 19,00 €

La terrine : foie de volaille, pistache, noisette et morille 17,00 €

## Les Poissons

La bouillabaisse : façon Normandie, accompagnée de sa rouille et ses croutons aillés 22,00 €

La sole : 300 gr environ façon meunière 9,50 € les 100 gr.

Le lieu jaune : en pavé, croute de thé au jasmin bio, jus corsé de carotte pourpre 23,00 €

La Saint Jacques : du moment selon l'arrivage 26,00 €

Le cabillaud : en dos sublimé par l'ail des ours 23,00 €

Le bar : en filet salicornes crues et cuites 24,00 €

## Les Viandes

Le cochon : en mignon de Duroc de batallé, cuit à 60°C, sabayon à l'ail des ours 23,00 €

L'agneau : en côtelettes, crème iodée aux salicornes 24,00 €

La pièce du boucher : sélectionnée par le chef suivant ses envies 24,00 €

Le veau : pavé de quasi VVF et son champignon de printemps la morille 24,00 €

La charcuterie : andouille, langotin et saucisse fumée, son chou vert et sa crème de cidre de

Rugueville 22,00 €

# A la Carte

## Plateaux de fruits de mer

À commander 24 heures à l'avance

*Plateau de la mer* 31,00 €

(1/2 tourteau, 4 huîtres n°3 de nos côtes, 200g de bulots, 50g de bigorneaux, 50g de crevettes grises, 8 crevettes d'Equateur)

*Plateau de la Baie* 38,00 €

(1/2 homard bleu, 4 huîtres n°3 de nos côtes, 200g de bulots, 50g de bigorneaux, 50g de crevettes grises, 8 crevettes d'Equateur)

*Plateau de Chansey* 44,00 €

(1/2 tourteau, 4 huîtres n°3 de nos côtes, 200g de bulots, 50g de bigorneaux, 50g de crevettes grises, 4 crevettes de Madagascar, 2 langoustines)

*Plateau du Sound* 52,00 €

(1/2 homard bleu, 4 huîtres n°3 de nos côtes, 200g de bulots, 50g de bigorneaux, 50g de crevettes grises, 4 crevettes de Madagascar, 2 langoustines)

## Les Fromages

**Le fromage** : Suggestion de Noémie en collaboration avec Mr Fabrice Viart, artisan fromager

13,00 €

## Les Desserts

**Le thé** : gelée de thé Rooibos, crème de thé, praliné pistache, streusel pistache et financier 12,00 €

**Le café** : crème pâtissière au café, tuile muscovado, sauce chocolat, moelleux au chocolat et chantilly au café 13,00 €

**La banane et fruits de la passion** : crémeux passion, banane flambée caramélisée, ganache banane et sablé coco 13,00 €

**Les fruits frais** : en smoothie suivant l'arrivage 8,00 €

**Le kumquat** : roulé de génoise, kumquat confit et en sirop 12,00 €

**Le chocolat** : en demie sphère 12,00 €

**Suggestion gourmande** : suivant l'humeur de la pâtissière 12,00 €

# Nos Menus

## Suggestion du Chef

Viande ou poisson du jour à partir de 21,00 €

### Plat Bistrot 16,00 €

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Plat Bistrot

Un verre de vin ou ¼ d'Evian ou un café

### Sur le Pouce 21,00 €

Uniquement du lundi au vendredi

L'Assiette de fruits de mer : bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises, bigorneaux

ou

Le poisson : en duo de poissons au pommeau de Rugueville

ou

La charcuterie : andouille, langotins et saucisse fumée, son chou vert et sa crème de cidre de

Rugueville

et

Les fruits frais : en smoothie suivant l'arrivage

### Menu enfants 10,00 €

Pour les enfants de moins de 10 ans

Steak haché

ou

Jambon purée

ou

Poisson blanc sauce crème

et

Coupe de glace (2 boules au choix)



# Nos Menus

---

## Équilibre 41,00 €

---

### Entrées

**La Granvillaise** : bulots, crevettes, bigorneaux

**La lentille** : en velouté Crumble de grana padano AOP, mousse légère au poivre de Kerala

**L'assiette de fruits de mer** : bulots, crevettes, huîtres, crevettes grises, bigorneaux

**L'œuf bio** : marbré au thé noir Dærjeling, nuage d'abondance et cives fraîches

### Plats

**L'agneau** : en côtelettes, crème iodée aux salicornes

**La bouillabaisse** : façon Normandie, accompagnée de sa rouille et ses croutons aillés

**La pièce du boucher** : sélectionnée par le chef suivant ses envies

**Le lieu jaune** : en pavé, croute de thé au jasmin bio, jus corsé de carotte pourpre

### Desserts

**Le fromage** : Suggestion de Noémie en collaboration avec Mr Fabrice Viart, artisan fromager

**Les fruits frais** : en smoothie suivant l'arrivage

**Suggestion gourmande** : suivant l'humeur de la pâtissière

Sorbet



# Nos Menus

## Coup de Vent 29,00 €

Accord mets/vins : supplément de 16,00 € avec 3 verres de 12cl pour l'entrée, le plat et le dessert.  
Retrouvez la suggestion mets-vins de notre Maître d'hôtel sous chacun des plats.

### Entrées

**La lentille** : en velouté Crumble de grana padano AOP, mousse légère au poivre de Kerala  
A.O.P Pinot gris, Cave de Gisselbrecht

**L'œuf bio** : marbré au thé noir Daarjeling, nuage d'abondance et cives fraîches  
A.O.P Saint-Amour, Domaine des Pierres

**La terrine** : foie de volaille, pistache, noisette et morille  
A.O.P Bergerac, la Jaubertie (rouge)

**L'asperge** : émulsion au saumon fumé et tuile craquante au pavot bleu  
A.O.P Bergerac, la Jaubertie (blanc)

**La Granvillaise** : bulots, crevettes, bigorneaux  
A.O.C Saint-Bris

### Plats

**La bouillabaisse** : façon Normandie, accompagnée de sa rouille et ses croutons aillés  
A.O.P Quincy, Domaine Mardon

**Le lieu jaune** : en pavé, croute de thé au jasmin bio, jus corsé de carotte pourpre  
A.O.P Chablis, Dame Nature Bio

**Le cochon** : en mignon de Duroc de batallé, cuit à 60°C, sabayon à l'ail des ours  
A.O.P Pessac Léognan, La Réserve de Picque Caillou

**La pièce du boucher** : sélectionnée par le chef suivant ses envies  
A.O.P Lalande de Pomerol Château de Roquebrune

### Desserts

**Le fromage** : Suggestion de Noémie en collaboration avec Mr Fabrice Viart, artisan fromager  
A.O.P Lalande de Pomerol Château Roquebrune

**Les fruits frais** : en smoothie suivant l'arrivage  
I.G.P Côte de Gascogne, Saint-Lannes

**Suggestion gourmande** : suivant l'humeur de la pâtissière  
A.O.P Coteaux du Layon « Domaine Frairie » ou A.O.P Maury mas Amiel