



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

Les moules : douceur glacée safranée et en velouté, céleri confit au miel de Normandie, tuile craquante au poivre de Kerala 15,00 €

Le foie gras et l'échalote : en terrine, échalotes confites et chips de sarrasin, glace au coquelicot de Nemours 19,00 €

La pomme de terre : façon hasselbacks, pesto à l'huile d'olive noir maturée, crème à l'ail rose de Lautrec 15,00 €

Le saumon : en tartare, crème de petits pois, chips de carotte au curcuma 16,00 €

Le melon : orange et vert, en gaspacho, graine de fenouil, nuage de jambon fumé, caramel de porto rouge 15,00 €

Les huîtres : de nos côtes, et leurs échalotes au vinaigre de gingembre et citron vert (par 6, 9 ou 12) 12,50€, 18,00€, 24,00€

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

L'amande x9 : farcie au beurre motte A.O.P d'Isigny aillé 14,00 €

Les poissons

Les coquillages : selon arrivage, riz arborio en risotto, petits légumes craquants, tuile à la scarmoza 23,00 €

La bouillabaisse : façon Normandie, accompagnée de sa rouille et ses croutons aillés 23,00 €

La dorade royale : en filet, pesto de sauge, ciboulette et amande 24,00 €

La lotte : farcie au poivron, sauce et chips de chorizo 24,00 €

Le sole : 300g environ façon grenobloise 9€50 les 100gr

La raie : la joue, tagliatelles à l'encre de seiche et sa sauce sépia acidulée 24,00 €

Les viandes

Le bœuf : en tartare, œufs de poissons, croûtons, jus d'herbes fraîches, copeaux de Cantal jeune AOP 23,00 €

Le lapin : le râble, farci à la vitelotte et à la noisette, et sa crème infusée à la noisette 24,00 €

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

Le poulet : en aiguillette pané aux deux sésames, sauce d'huîtres et citron vert 23,00 €

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 Viart, artisan fromager 13,00 €

Les desserts

La nectarine : mousse légère basilic, insert nectarine et sablé breton 12,00 €

Framboise et sésame : tuile sésame, parfait framboise, mousse légère framboise et sésame, sorbet framboise 13,00 €

Rhubarbe fraise et tonka : rhubarbe en 3 façons, diplomate tonka, fraise fraîche et crumble 12,00 €

Pavlova mojito : mousse rhum, compotée citron vert et meringue 12,00 €

Les fruits frais : en smoothies et de saison 8.00 €

Le tiramisu : crème légère mascarpone, insert café et chocolat, biscuit amaretto 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 le midi 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, langotin 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 €

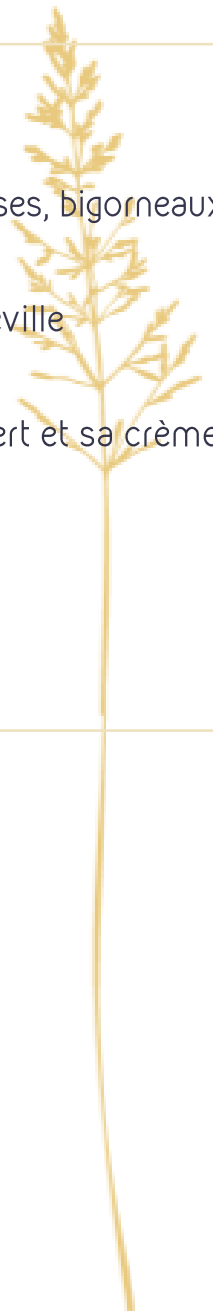
Pour les enfants de moins de 10 ans

Steak haché
ou

Jambon purée
ou

Poisson blanc sauce crème
et

Coupe de glace (2 boules au choix)



Nos menus

Équilibre 43,00 €

Entrées

Les huîtres x6 : de nos côtes, et leurs échalotes au vinaigre de gingembre et citron vert

Le saumon : en tartare, crème de petits pois, chips de carotte au curcuma

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

Le melon : orange et vert, en gaspacho, graine de fenouil, nuage de jambon fumé, caramel de porto rouge

Plats

Le lapin : le râble, farci à la vitelotte et à la noisette, et sa crème infusée à la noisette

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

Le poulet : en aiguillette pané aux deux sésames, sauce d'huîtres et citron vert

La dorade royale : en filet, pesto de sauge, ciboulette et amande

Desserts

Les fruits frais : en smoothie suivant l'arrivage

Rhubarbe fraise et tonka : rhubarbe en 3 façons, diplomate tonka, fraise fraîche et crumble

Suggestion gourmande : suivant l'humeur de la pâtissière



Nos menus

Coup de vent 31,00 €

Accord mets/vins : supplément de 18,00 € 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

Les moules : douceur glacée safranée et en velouté, céleri confit au miel de Normandie,
tuile craquante au poivre de Kerala
A.O.P Côtes de Rhône, Famille Gras (blanc)

La pomme de terre : façon Hasselbacks, pesto à l'huile d'olive noir maturée, crème à l'ail
rose de Lautrec
A.O.P Châteaumeillant, Domaine Lecomte

Le melon : orange et vert, en gaspacho, graine de fenouil, nuage de jambon fumé, caramel de
porto rouge
6 cl de Porto rouge ou Maury, «Mas Amiel», vin doux naturel grenache (rouge)

L'amande x9 : farcie au beurre motte A.O.P d'Isigny
Coupe de champagne bouché blanc de blanc ou A.O.P Côte de Provence blanc Pigoudet

La Granvillaise : Bulots, crevettes, bigorneaux
A.O.C Saint Bris

Plats

Le poulet : en aiguillette pané aux deux sésames, sauce d'huitres et citron vert
A.O.P Saint Amour, Domaine Les Pierres

Les coquillages : selon arrivage, riz arborio en risotto, petits légumes craquants, tuile à la
scarmoza
A.O.P Chablis, Dame Nature Bio

La bouillabaisse : façon Normandie, accompagnée de sa rouille et ses croutons aillés
A.O.P Menetou, Salon Chavet

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 Viart, artisan fromager
A.O.P Lalande de Pomerol Château Roquebrune

Les fruits frais : en smoothie et de saison
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

Nos menus

Les Embruns 42,00 €

Accord mets/vins : supplément de 18,00 € 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

Le foie gras et l'échalote : en terrine, échalotes confites et chips de sarrasin, glace au coquelicot de Nemours

A.O.P Maury « Mas Amiel », vin doux naturel grenache gris (blanc)

Le saumon : en tartare, crème de petits pois, chips de carotte au curcuma

A.O.P Coteaux d'Aix en Provence Pigoudet (blanc) ou 4 cl de vodka C'est Nous

Les huîtres x6 : de nos côtes, et leurs échalotes au vinaigre de gingembre et citron vert

A.O.P Muscadet, Domaine les Sablons bio

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

A.O.P Saint Bris La Chablisienne

Plats

Le bœuf : en tartare, œufs de poissons, croûtons, jus d'herbes fraîches, copeaux de Cantal jeune A.O.P

A.O.P Châteaumeillant, Domaine Lecomte

Le lapin : le râble, farci à la vitelotte et à la noisette, et sa crème infusée à la noisette

Rosé d'une nuit, Domaine La Coste Bio ou A.O.P Bergerac la Jaubertie (blanc)

La dorade royale : en filet, pesto de sauge, ciboulette et amande

Tokaji, Furmit Dry « Sélection » blanc Pajzos

La lotte : farcie au poivron, sauce et chips de chorizo

A.O.P Domaine Lafond Tavel Bio (rosé) ou A.O.P Côtes du Rhône Famille Gras (blanc)

Suggestion : selon arrivage du moment

La raie : la joue, tagliatelles à l'encre de seiche et sa sauce sépia acidulée

A.O.P Menetou Salon Chavet

Desserts à la carte ou fromages