

Face à la mer, dans un environnement propice à la détente, le **restaurant Le Sound** dévoile sa nouvelle **carte estivale** entre gastronomie, produits du terroir et respect des saisons. Situé au sein de la **Thalasso Prévithal** à Granville, Le Sound (**labellisé Maître Restaurateur**) rend hommage à la richesse du littoral normand. Son nom fait d'ailleurs référence au courant marin qui traverse l'archipel des îles Chausey.

Le chef **Aurélien Leclerc** propose une cuisine inspirée des produits frais, locaux et de saison. Travaillés dans le respect des savoir-faire artisanaux et de l'environnement, ces ingrédients donnent naissance à des **plats raffinés** à la croisée des traditions normandes et de la créativité du chef.

"Le bien-être est aussi dans votre assiette", cette philosophie guide toute la brigade qui mise sur une **alliance subtile entre plaisir gustatif et équilibre alimentaire**. Des pictogrammes ont été pensés pour accompagner les convives dans leurs choix :

- une plume pour les plats légers
- une feuille pour les plats végétariens

La carte évolue au fil des saisons et met à l'honneur des **produits soigneusement sourcés**.