# Le 1720

Lieu emblématique du Bessin, le Château de Sully vous ouvre les portes de son restaurant Le 1720

Le Chef Victor Vrignaud vous propose un parcours gastronomique associé à la richesse du terroir normand, de ses producteurs locaux et du monde en respectant la saisonnalité des produits



Poivrade et Camus, tiédi et grillé, barigoule crèmeuse, capucine et noix

Ou

Maquereau à la flamme, tarator aux herbes du jardin, fromage frais du Lieu foin, ortie

\* \* \* \* \*

La pêche de Port-en-Bessin, crème de courgette, marinade instantanée, tempura

Ou

La pintade de la haute bruyères, laquée au cassis, betterave en croûte de sel, sauce pontack

\* \* \* \* \*

Textures de chocolats et cacao du monde Pistache et Espelette

DU

La fraise et la rhubarbe, confite et crue, eau de fraise

## Séquoia

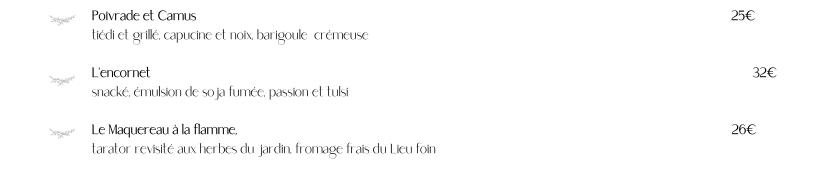
90€

Le chef Victor Vrignaud vous présente sa cuisine au fil de la saison et des produits locaux façon « carte blanche »

Vous découvrirez un ensemble de plats composés et cuisinés à l'instant en 6 séquences

Prix net service inclus.

#### Entrées



#### La Mer

Jane Comment	La pêche de Port-en-Bessin	42€
, A	crème de courgettes, marinade instantanée, tempura	
"Samuel of	Le homard Bleu	82€
	navets nouveaux et texture de radis, nage au carvi	

Par soucis de qualité nous ne travaillons que des produits frais, cuisinés sur place.

Toutes nos préparations et cuissons sont effectuées à la commande.

Prix net service inclus.

#### La Terre

Sapple .	La pintade de la haute bruyère laquée au cassis, betteraves en croûte de sel, sauce pontack	42€		
	Le pigeonneau de la Suisse Normande déclinaison de petits pois, cromesqui à l'andouille de Vire	48€		
Fron	nage			
	Le plateau de fromages affiné normands condiments et pousses locales	2l€		
Douceurs				
	Textures de chocolats et cacao du monde pistache et espelette	19€		
33700	La rhubarbe et la fraise confite et fraîche, eau de fraise	19€		
Nage of the same o	Le soufflé au pommeau et pommée, crème glacée à la vanille	24€		

Par soucis de qualité nous ne travaillons que des produits frais, cuisinés sur place.

Toutes nos préparations et cuissons sont effectuées à la commande.

Prix net service inclus.

Chaque semaine la saison, les produits et l'inspiration évoluent.

Nous sommes fiers de vous présenter les produits utilisés cette semaine dans l'élaboration de nos menus

- Le homard bleu du Cotentin
- Le pigeonneau de la Suisse normande
- La pintade de la Haute bruyère
- Les fraises du Grand Parc
- Les légumes Bio du Jardin Partagé
- Les œufs Bio de la ferme Lecaudey

### Cèdre <sub>65€</sub>

Poivrade and Camus artichoks, warm and grilled, artichok cream, nasturtium and nuts

Or

Flamed Mackerel, tarator with garden herbs, local fresh cheese and nettle

\*\*\*\*

Port-en-Bessin Fishing, zucchini cream, instant marinade and tempura

Or

Guinea Fowl glazed with blackcurrant, beetroot and pontack sauce

\* \* \* \*

Textures of chocolate and cocoa from around the World Pistachio and espelette chilli pepper

> Or Rhubarb and strawberry, candied and fresh, strawberry water

## Séquoia

90€

Chef Victor Vrignaud presents his cuisine throughout the season and local products "carte blanche" style.

You will discover a set of dishes composed and cooked instantly in 6 sequences

Net Price, Service Included.

#### Appetizers



For quality reasons, we only work with fresh ingredients, cooked on-site.

All our preparations and cooking are made to order.

Net Price, Service Included.

#### The land

Jan Jan Barrell	Guinea Fowl Glazed with blackcurrant, beetroot and pontack sauce	42€
"Magalle"	Young Pigeon from Swiss Normandy Peas made in differents ways, andouille de Vire cromesqui	48€
Chee	ese	
	The Plate of Aged Normandy Cheeses Local condiments and sprouts	19€
Swee	etness	
National Control of the Control of t	Textures of Chocolate and World Cocoa pistachio and espelette chilli pepper	19€
	Rhubarb and Strawberry candied and fresh, strawberry water	19€
	Soufflé with pommeau and apple compote, vanilla ice cream	2l€

For quality reasons, we only work with fresh ingredients, cooked on-site.

All our preparations and cooking are made to order.

Net price, service included.

Every week the season, products and inspiration evolve.

We are proud to present to you the products used this week in the development of our menus

- Mackerel and squid from Port en Bessin
- The Cotentin blue lobster
- The squab from Normandy Switzerland
- The guinea fowl of Haute heather
- Strawberries from the Grand Parc
- Organic vegetables from the Shared Garden
- Organic eggs from the Lecaudey farm