

# 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

# Cèdre

65€

Poivrade et Camus, tiédi et grillé, barigoule crémeuse, 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

Ou

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

Plateau de Fromages locaux, supplément 15€  
Prix net service inclus.

# 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

-  Poivrade et Camus 25€  
tiédi et grillé, capucine et noix, barigoule crémeuse
-  L'encornet 32€  
snacké, émulsion de soja fumée, passion et tulsí
-  Le Maquereau à la flamme, 26€  
tarator revisité aux herbes du jardin, fromage frais du Lieu foín

## La Mer



-  La pêche de Port-en-Bessin 42€  
crème de courgettes, marinade instantanée, tempura
-  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

-  La pintade de la haute bruyère 42€  
laquée au cassis, betteraves en croûte de sel, sauce pontack
-  Le pigeonneau de la Suisse Normande 48€  
déclinaison de petits pois, cromesqui à l'andouille de Vire

## Fromage

-  Le plateau de fromages affiné normands 21€  
condiments et pousses locales

## Douceurs

-  Textures de chocolats et cacao du monde 19€  
pistache et espelette
-  La rhubarbe et la fraise 19€  
confite et fraîche, eau de fraise
-  Le soufflé 24€  
au pommé et pommée, crème glacée à la vanille

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 Maquereau et l'encornet de port en bessin



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

65€

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

Local Cheese Platter, additional 15€

Net price, service included.

# 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

-  **Poivrade and Camus artickoks,** 25€  
warm and grilled, artichok cream, nasturtium and nuts
-  **The squid,** 32€  
snaked, smoked soy sauce emulsion, passion fruit and tulsi
-  **Flame-Seared Mackerel** 26€  
tarator with garden herbs, local fresh cheese and nettle

## The sea



-  **Port-en-Bessin Fishing** 42€  
zucchini cream, instant marinade and tempura
-  **Blue Lobster** 82€  
new turnips and radishes, in caraway juice

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

-  **Guinea Fowl** 42€  
Glazed with blackcurrant, beetroot and pontack sauce
-  **Young Pigeon from Swiss Normandy** 48€  
Peas made in different ways, andouille de Vire croustilles

## Cheese

-  **The Plate of Aged Normandy Cheeses** 19€  
Local condiments and sprouts

## Sweetness

-  **Textures of Chocolate and World Cocoa** 19€  
pistachio and espelette chilli pepper
-  **Rhubarb and Strawberry** 19€  
candied and fresh, strawberry water
-  **Soufflé** 21€  
with pommeau and apple compote, vanilla ice cream








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