

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 et du monde
en respectant la saisonnalité des produits

Cèdre

69€



Betterave rouge confite à l'huile fumée
Rochers aux fèves de tonka

Filet de plie laqué, dulce de chou fleur
émulsion de ciboulette

Où

La pintade de Condé-sur-Noireaux en deux cuissons
Poire de terre en mousse et Pen ja

Textures de chocolats et cacao du monde
Cardamome noire fumée

Menu servi à l'ensemble de la table.
Fromage en supplément 8€
Prix net service inclus.

Séquoia

95€

La capucine croustillante, gel de mûre
Verdurette de fane et mizuna

Maquereau à la flamme
Courge black futsu, granola et citron

La noix de Saint-Jacques de petit bateau
contisée à la truffe noire
Céleri crémeux

Le pigeonneau de la Suisse Normande
Blettes étuvées, crème fumée au bourgeons de pin

Inspiration autour du Livarot


Orange et mandarine
Sorbet infusé de yuzu et verveine


Menu servi à l'ensemble de la table.


Prix net service inclus.




Entrées

-  **La Betterave rouge confite à l'huile fumée,**
rochers aux fèves de tonka 26€

-  **La capucine croustillante,**
gel de mûre, Verdurette de fane et mizuna 28€

-  **Le Maquereau à la flamme,**
courge black futsu, granola et citron 28€

-  **La noix de Saint-Jacques de petit bateau,**
contisée à la truffe noire, céleri crémeux 48€

La Mer

-  **La noix de Saint-Jacques de petit bateau,**
contisée à la truffe noire, céleri crémeux 68€



-  **Filet de plie laqué,**
douce de choux fleur émulsion de ciboulette 42€

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 Condé-sur-Noireaux** 45€
en deux cuissons, poire de terre en mousse et Pen ja
-  **Le pigeonneau de la Suisse Normande** 48€
blettes étuvées, crème fumée au bourgeons de pin

Fromage

-  **Inspiration autour du Livarot** 12€
gruyère normand croustillant, pomme et cidre

Douceurs

-  **Textures de chocolats et cacao du monde** 19€
cardamome noire fumée
-  **Orange et mandarine** 22€
sorbet infusé de yuzu et verveine

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.

Menu découverte

119€

Le chef Victor Vrignaud vous présente sa cuisine au fil de la carte et de la saison.

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

ce menu est servi à l'ensemble de la table en huit séquences

