

# 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€

Gnocchettis de courge bleue de Hongrie gratinés au gruyère Normand de Xavier Godmet, Mornay truffée, capucine

\*\*\*\*\*

La pêche de Port-en-Bessin, viennoise de citron vuzu, panais bio et encre de seiche

ou

La canette de Challans, vin de noix, racine et lait de persil

\*\*\*\*\*

La poire brûlée, amande douce, cadamome fumée

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

-  Gnocchettis de courge bleue de Hongrie  
gratinés au gruyère Normand de Xavier Godmet, Mornay truffée, capucine 28€
-  Noix de Saint Jacques de Port-en-Bessin contisées à la truffe,  
risotto de céleri, truffe noire Melanosporum 32€
-  Homard du Cotentin 45€  
bisque embeurrée, panais bio

## La Mer

-  Noix de Saint Jacques de Port-en-Bessin contisées à la truffe,  
risotto de céleri, truffe noire Melanosporum 40€
-  La pêche de Port-en-Bessin 32€  
viennoise de citron yuzu, panais bio et encre de seiche

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 canette de Challans 39€  
vin de noix, racine et lait de persil
-  Le pigeonneau local de François Jardin 48€  
inspiration du moment

## Fromage

-  Le plateau de fromages affinés Normands 21€  
condiments et pousses locales

## Douceurs

-  La poire brûlée 19€  
amande douce, cardamome fumée
-  L'orange sanguine 19€  
comme un vacherin, confite et poudre amère

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



La Saint-Jacques de Port-en-Bessin



Le homard bleu du Cotentin



Le pigeonneau de la Suisse normande de François Jardin



La canette de Challans



Les fromages de la boîte à fromage de Xavier Godmet  
et de la coopérative d'Isigny Sainte-Mère



Les légumes Bio du Jardin Partagé