

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€

Formule plat-dessert 49 €

Mise en bouche

* * * * *

L'araignée de mer, en feuille à feuille, courge fumée et tagète minuta

* * * * *

La pêche de nos côtes, épinards aux cimes, essence de poireaux
étuvés

ou

La canette de Souleuvre en Bocage, velours de racines, vin de noix
du Château

* * * * *

Pré-dessert

* * * * *

La poire, cardamome fumée, amande et miel

* * * * *

Mignardises

Plateau de Fromages, supplément 15€

Prix net service inclus

Séquoia

95€

Mise en bouche

* * * * *

Le maquereau nacré, l'ail des ours, glace de volaille et topinambours

* * * * *

La noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin, voile de navets nouveaux, caviar
Osciètre

* * * * *

Homard du Cotentin, bisque embeurrée au galanga, citron gelé

* * * * *

Le pigeonneau de François Jardin, croquette de cuisses au shiitake, capucine et
beurre fumé

* * * * *

Plateau de fromages

* * * * *

Pré-dessert

* * * * *

L'orange sanguine, tartare confit, nuage de thé, agastache et yuzu

* * * * *

Mignardises

Prix net service inclus

Entrées



L'araignée de mer, en feuille à feuille, courge fumée
et tagète minuta

28€



Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin,
voile de navets nouveaux, caviar Osciètre

35€



Le maquereau, nacré, l'ail des ours
glace de volaille et topinambours

28€

La Mer



Le homard du Cotentin (selon disponibilité),
bisque embeurrée au galanga, citron gelé

75€



La pêche de nos côtes, épinards aux cimes
essence de poireaux étuvés

32€

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 de Souleuvre en Bocage
velours de racines, vin de noix du Château

35€



Le pigeonneau local de François Jardin
croquette de cuisses au shiitake, capucine et beurre fumé

45€

Fromage



Le plateau de fromages
condiments et pousses locales

21€

Douceurs



La poire
cardamome fumée, amandes et miel

19€



L'orange sanguine
tartare confit, nuage de thé, agastache yuzu

19€

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 Petits Gourmets (jusqu'à 12 ans)

20€

Volaille ou steak haché ou poisson du moment, accompagné de pâtes, riz ou légumes

* * * * *

Moelleux au chocolat ou assiette de glace ou yaourt fermier local

* * * * *

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 Souleuvre en Bocage



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



Les légumes Bio du Jardin Partagé

Le 1720

An emblematic place in Bessin,
The Château de Sully opens the doors to
this restaurant 1720

Chef Victor Vrignaud offers you a gastronomic journey
associated with richness of Normandy region and the world
respecting the seasonality of the products

Cèdre

65€

main course and dessert 49 €

Amuse-bouche

* * * * *

The spider crab, «en feuille à feuille » , smoked squash and tagetes
minuta

* * * * *

Local catch, summit spinach, essence of braised leeks

or

Local duckling , root velvet, Château walnut wine

* * * * *

Pre dessert

* * * * *

The pear, smoked cardamom, almond and honey

* * * * *

Sweet petit fours

Cheeses Platter, extra €15
Net price, service included

Séquoia

95€

Amuse-bouche

* * * * *

Pearlescent mackerel with wild garlic, poultry glaze and Jerusalem artichokes

* * * * *

Scallops from Port-en-Bessin, veil of young turnips, Osciètre Caviar

* * * * *

Local lobster, galangal-infused buttered bisque, lemon jelly

* * * * *

Local pigeon, legs croquette with shiitake mushroom, nasturtium and smoked butter

* * * * *

Cheeses platter

* * * * *

Pre dessert

* * * * *

The blood orange, confit tartare, tea cloud, agastache and yuzu

* * * * *

Sweet petit fours

Net price, service included

Starters

	The spider crab , « en feuille à feuille » smoked squash and tagetes minuta	28€
	Scallops from de Port-en-Bessin, veil of young turnips, Osciètre Caviar	35€
	Pearlescent mackerel with wild garlic, poultry glaze and Jerusalem artichokes	28€

The sea

	Local lobster, (based on availability) galangal-infused buttered bisque, lemon jelly	75€
	Local catch, summit spinach, essence of braised leeks	32€

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

All our preparations and cooking are done upon order.

Net price, service included.

The land

- | | | |
|---|--|-----|
|  | Local duckling
root velvet, Château walnut wine | 35€ |
|  | Local pigeon
leg croquette with shiitake mushroom,, nasturtium and smoked butter | 45€ |

Cheese

- | | | |
|---|---|-----|
|  | Cheeses platter
local condiments and shoots | 21€ |
|---|---|-----|

Sweet Delights

- | | | |
|---|--|-----|
|  | The pear
smoked cardamom, almond and honey | 19€ |
|  | The blood orange
confit tartare, tea cloud, agastache and yuzu | 19€ |

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

All our preparations and cooking are done upon order.

Net price, service included.

Little Gourmet's menu (up to 12 years old)

20€

Poultry or chopped steak or fish served with pasta, rice or vegetables

* * * * *

Chocolate lava cake or plate of ice cream or local farmer yogurt

* * * * *

Each week, the season, products and inspiration evolve.

We are proud to present the ingredients used this week
in the creation of our menus.



The Port-en-Bessin Scallop



The Blue Lobster from Cotentin



The Pigeon from the Norman Switzerland by
François Jardin



The Duckling from Souleuvre en Bocage



Cheeses from Xavier Godmet's Cheese Box and the
Isigny Sainte-Mère Cooperative



Organic Vegetables from the Jardin partagé