

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€

Mise en bouche

L'aubergine de maraîchage normand, chèvre frais de Xavier Godmet, aspic de cardamome verte et reine des prés

Ou

L'endive de Caen braisée dans un bouillon de pot au feu, vinaigrette de sardine fumée, levure boulangère

La pêche de nos côtes, pochée au jus d'arêtes, betteraves en croûte de sel, beurre rouge

Ou

Le lapin de l'Orne farci d'olive noire de Kalamata, tapenade au basilic pourpre, brocholetti grillés

Pré-dessert

Le citron, yuzu et robinier, algues nori

Ou

Le chocolat, dacquoise noisette, gianduia façon chou chou, gruë de cacao brûlé

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

Mignardises

Séquoia

95€

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

-  L'aubergine de maraîchage normand, chèvre frais de Xavier Godmet, aspic de cardamome verte et reine des prés 30€
-  Le maquereau de Port-en-Bessin en ceviche aux prunes vertes, gelée de cassis au baies de passion, vinaigrette de cerises 33€
-  L'endive de Caen braisée dans un bouillon de pot au feu, vinaigrette de sardine fumée, levure boulangère 30€

La Mer

-  Homard du Cotentin (selon disponibilité) 80€
bisque embeurrée au galanga, citron gelé
-  La pêche de nos côtes, 35€
poché au jus d'arêtes, betteraves en croûte de sel, beurre rouge

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

-  Le bœuf race normande, wakame comme un tartare, choux rouge au vinaigre d'ananas 45€
-  Le pigeonneau local de François Jardin, beurre d'artichaut et yaourt à la bergamote, vin rouge réduit 49€
-  Le lapin de l'Orne, farci d'olive noire de Kalamata, tapenade au basilic pourpre, brochetti grillés 42€

Fromage

-  Le plateau de fromages, condiments et pousses locales 21€

Douceurs

-  Le citron, yuzu et robinier, algues nori 19€
-  La vanille et le sarrasin, crumble de graines, infusion de sobacha 19€
-  Le chocolat, dacquoise noisette, gianduja façon chou chou, gruë de cacao brûlé 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.

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