

## Bienvenue dans notre restaurant « Le Pont des Bannes »

Carte élaborée suivant la saison par notre Chef Vincent ROUZAUD et son équipe,  
membre du conservatoire des cuisines de Camargue

### Nos entrées / Our starters

Feuilles à feuilles de tomates multicolores anciennes, chèvre frais à l'huile d'olive des Baux de Provence .....	16,50 €
<i>Multicolored tomatoes, goat cheese &amp; olive oil from "Baux de Provence"</i>	
Ceviche de thon rouge, vinaigrette d'herbe et Combawa, grenade & noix de cajou.....	19,00 €
<i>Red Tuna Ceviche, aromatic combawa dressing, pomegranate &amp; cashew nut</i>	
Bisque de homard et son émulsion au beurre frais, petit radeau de queue d'écrevisses.....	15,00 €
<i>Lobster bisque, butter emulsion &amp; crayfish</i>	
* Duo de foie gras, à la fleur de sel de Camargue, poêlé aux pommes, moelleux aux figes & toastinette aux fruits secs .....	19,00 €
<i>Duck foie gras duo in Camargue salt, fried apples, soft fig cake &amp; dry fruit toasts</i>	

### Nos plats / Our main courses

* Dos de sandre au beurre blanc, tombée de tomates & oignons, trilogie de riz de Camargue parfumé, légumes de saison et poireau rôti.....	30,00 €
<i>Pike-perch filet served with tomatoes &amp; onion, Camargue rice, seasonal vegetables &amp; roasted leek</i>	
Le millefeuille de pigeon de Nîmes, raisins tendre & oignons doux, légumes du moment & réduction de jus de cuisson aux herbes de chez nous.....	26,00 €
<i>Pigeon millefeuille from "Nîmes", grape &amp; onion, vegetables &amp; gravy sauce</i>	
* Le filet de bœuf maturé rôti au beurre frais, jus au beurre de chorizo, crème d'ail, butternut crémeux & légumes tournés à l'ancienne.....	33,00 €
<i>Roasted butter beef filet, chorizo sauce, garlic cream, creamy butternut &amp; vegetables</i>	
La manadière de taureau à l'huile d'olive des Baux de Provence, riz de Camargue & suite de légumes.....	27,50 €
<i>Bullstew from Camargue, local rice &amp; vegetables</i>	

### Nos fromages / Our cheeses

* Chariot de fromages affinés, confiture de miel & fruits secs.....	12,00 €
<i>Cheese trolley served with a glass of Porto</i>	

### Nos gourmandises / Our sweets

La demi-sphère à la liqueur Camarguaise insert crème de marron anglaise à la vanille Bourbon & sorbet lavande.....	11,00 €
<i>Dome Camargue liquor, vanilla &amp; chestnut custard, lavender sorbet</i>	
La salade d'agrumes & sirop à la menthe marocaine, sorbet mandarine & mendiant fruits secs.....	10,00 €
<i>Citrus fruit salad, mint sytop, mandarin sorbet &amp; dry fruit mendiant</i>	
* Le pralin chocolat amer, chocolat blanc, biscuit Castel & craquelin aux amandes .....	12,50 €
<i>Bitter chocolate praline, white chocolate, Castel biscuit &amp; almond cracker</i>	