

Bienvenue dans notre restaurant « Le Pont des Bannes »

Carte élaborée suivant la saison par notre Chef Bastien ROSCIGNI et son équipe

Nos entrées / Our starters

- * Octopus mariné à la mangue, jeunes pousses de roquette
Vinaigrette à l'huile de sésame torréfiée.....17,00 €
Marinated octopus with mango, rocket and sesame oil vinaigrette
- Poitrine de cochon caramélisée au vinaigre de framboise
Mousseline de carottes des sables.....14,00 €
Caramelized pork chest with raspberry vinegar and carrot mousseline
- Notre petit jardin de légumes en tempura.....15,00 €
Our little vegetable garden in tempura

Nos plats / Our main courses

- * Daurade de Méditerranée à l'unilatérale
Wok de légumes façon Thaï et vierge au citron confit.....29,00 €
Mediterranean unilateral sea bream, vegetable wok Thai style and lemon dressing
- L'incontournable gardiane de taureau de Camargue.....24,00 €
Original Camargue bullstew with red wine sauce and onions
- Filet mignon rôti, crémeux de potimarrons, salsifis et spéculoos24,00 €
Roasted filet mignon, creamy pumpkin, salsify and speculoos
- Ballottine de volaille moelleuse
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive de Provence26,00 €
Poultry ballotine and mashed potatoes with olive oil from Provence

Nos fromages / Our cheeses

- * Chariot de fromages affinés, mesclun à l'huile de truffe.....12,00 €
Mature cheese plate, salad with truffle oil

Nos gourmandises / Our sweets

- Crémeux lytchee, streusel d'amande, poire pochée et badiane.....11,00 €
Creamy lychee, almond streusel, poached pear and star anise
- Choco craquelin au nutella, crème glacée sauce chocolat caramel11,00 €
Choco nutella cracker, caramel chocolate sauce and ice cream



Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts
All our dishes are homemade and produced from natural products

* Supplément dans le cadre d'une demi-pension : 6,00 € / Supplement in half board menu : € 6,00