

## 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

- V** Raviole de pleurote, crémeux champignon sous son émulsion de lait comme un Cappuccino..... 16,00 €  
*Oyster mushroom Ravioli, creamy mushroom and emulsion, cappuccino style*
- V** Le Saumon mariné façon gravelax, condiment betterave et framboise.... 15,00 €  
*Marinated « gravelax » salmon with beetroot and raspberry*
- \* Foie gras de canard poêlé et en nuage,  
Confit de coing au poivre de Sichuan..... 19,00 €  
*Pan-fried duck foie gras, quince confit with Sichuan pepper*

### Nos plats / Our main courses


- V** Soupe au pistou de ma Grand-mère, retour de pêche poché..... 26,00 €  
*My Grandmother's pistou soup, poached fish of the day*
- \* Taureau des manades, déclinaison de panais et chips de riz rouge de Camargue  
*Bull fillet and parsnip declination with soya reduced juice*..... 32,00 €
- Ballotine de volaille, compression de pommes de terre au lard fumé  
sauce à la sarriette..... 25,00 €  
*Poultry ballotine, potaoes and smoked bacon compression, savory sauce*

### Nos fromages / Our cheeses

- \* Notre chariot de fromages affinés..... 12,00 €  
*Our mature cheese trolley*

### Nos gourmandises / Our sweets

- Tube craquant au caramel beurre salé, Granny Smith et Carambar..... 12,00 €  
*Crunchy salted butter caramel tube with Granny Smith and Carambar*
- \* Meringue gourmande à la fraise, crème mascarpone, vanille Bourbon.... 15,00 €  
*Meringue with strawberry, mascarpone sauce and Bourbon vanilla*
- Sphère au chocolat noir, crémeux Tanzanie au grué de cacao et sorbet passion  
*Dark chocolate sphere and passion fruit sorbet* ..... 14,00 €

 Nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts / Our dishes are homemade and produced from natural products

**V** - Plat végétarien / Suitable for vegetarians

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

Réservation : +33 (0)4.90.97.88.88 – [info@aubergecavaliere.com](mailto:info@aubergecavaliere.com)  
ou sur notre site internet