

## 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 * Dim-Sum de homard et ricotta parfumés à l'estragon et tomates confites Bisque de carapace réduite (T).....	21,00 €
<i>Lobster Dim-Sum, ricotta, tarragon, confit tomatoe and bisque (T)</i>	
V Le Saumon, mariné façon gravelax, condiment miel, moutarde et aneth Copeaux de betteraves Chioggia (F).....	19,00 €
<i>Marinated « gravelax » salmon with honey, mustard and dill with Chioggia beetroot shaving</i>	
V Petit épeautre de Sault cuisiné comme un Risotto à l'huile de truffe, Copeaux Parmigiano (T).....	16,00 €
<i>Spelt Risotto with truffle oil and parmesan cheese shavings (T)</i>	

### Nos plats / Our main courses

Croustillant de taureau confit au Romarin, Déclinaison de choux fleurs (C).....	26,00 €
<i>Spring roll confit Bull, cauliflower in different textures (C)</i>	
V Bar en épi de maïs, légumes du marché, crème de carottes Rafraîchie à la fleur d'oranger (C).....	30,00 €
<i>Sea bass like « ear of corn », carrot cream with orange blossom (C)</i>	
Magret de canard, purée de pois chiche et panisse, jus à l'olive noire (C).....	28,00 €
<i>Duck breast fillet, chickpeas, «panisse» and olive reduced juice (C)</i>	

### Nos fromages / Our cheeses

* Notre chariot de fromages affinés.....	12,00 €
<i>Our mature cheese trolley</i>	

### Nos gourmandises / Our sweets

Tube craquant au caramel beurre salé, Granny Smith et Carambar (F).....	12,00 €
<i>Crunchy salted butter caramel tube with Granny Smith and Carambar (F)</i>	
* Finger au chocolat noir origine Tanzanie, Croustillant cacahuète et crème glacée (F).....	15,00 €
<i>Chocolate finger, crispy peanut and ice cream (F)</i>	
Sablé Breton, crémeux au thym, fraises de Cléry et opaline de sucre (F).....	14,00 €
<i>Breton shortbread biscuit, thyme cream and strawberry (F)</i>	



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

F : servi froid/cold plate T : servi tiède/barely warm plate C : servi chaud/hot plate