

Toute l'équipe de l'Atelier du Goût vous souhaite de passer un agréable moment

Entrées

- Ceviche de Loup aux Agrumes et Légumes Croquants (Poisson Mariné) 18,00 €
- Terrine de Légumes et son Coulis Poivron Basilic (Végétarien - Végétalien) 17,00 €
- Velouté de Petits pois, mousse de Brebis Lardons croquant et Huile de Truffes 18,00 €
- Foie Gras au Cacao et sa Confiture de Framboises 19,00 €

Plats

- Pigeon en deux Cuissons et Purée de Patates Douces aux Épices 28,00 €
- Pièce de Bœuf Wagyu dans son Jus au Vin de Bandol, Écrasé de Pommes de Terre (Origine France) 39,00 €
- Filet de Veau Basse Températures et son Risotto de Pommes de Terre 28,00 €
- Risotto de Langoustines et son Émulsion 28,00 €
- Homard dans son Émulsion et ses Ravioles Végétales 35,00 €
- Filet de Poisson du Moment et sa Sauce Vierge 27,50 €
- Florale Végétale (Végétarien - Végétalien) 20,00 €

Fromages

- Assiette de Fromages et sa Glace de Noix 13,00 €

Péchés Mignons

- Mousse Chocolat Maison (Assemblage de crus Valrhona) 10,50 €
- Soupe de Fruit Champenoise et sa Glace au Yuzu 10,50 €
- Dessert du Jour 11,00 €
- Le Caprice, Entremets Mangue Chocolat Framboise 13,00 €
- L'Engrenage, Entremets Coco Mangue Passion 13,00 €
- Café Gourmand 15,00 €

* Liste des allergènes contenus dans nos plats, disponible à l'accueil

Prix nets, service compris, **paiement par chèque non accepté**

L'Atelier du Goût Bandol

2 rue Pons - 83 150 BANDOL - +33(0)4 89 66 61 37 - www.atelier-du-gout-bandol.fr contact@atelierdugoutbandol.fr

