

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

Entrées

- Poireaux Vinaigrette et sa Farce aux Huîtres 18,50 €
- Tartare de Haddock aux Agrumes et ses Légumes Croquants 18,50 €
- Retour du Marché Assiette du Potager (Salade de Légumes du Jour) (Végétarien - Végétalien) 16,00 €
- Velouté de Butternut et Cresson, Chèvre Fumé et Lard Croquant 17,50 €
- Foie Gras aux Fruits Rouges et sa Confiture de Figues de Barbarie 19,00 €

Plats

- Carré d' Agneau Cuisson Basse Température Jus au Thym 26,50 €
- Pièce de Bœuf Wagyu et son Jus au Vin de Bandol, Purée Parfumée à la Truffe (Origine France) 38,50 €
- Pigeon en Deux Cuissons et son Petit Épeautre Gourmand 32,00 €
- Risotto de Saint Jacques et son Émulsion au Homard 27,00 €
- Homard son Émulsion et ces Ravioles Végétales 34,50 €
- Filet de Loup à l'Orange sa sauce Vierge et Caponata 27,50 €
- Assiette Florale (Assortiment de Purée et Légumes du Jour) (Végétarien - Végétalien) 18,00 €

Fromages

- Assiette de Fromages et sa Glace de Chèvre au Thym 12,00 €

Péchés Mignons

- Mousse Chocolat Maison (Assemblage de crus Valrhona) 10,00 €
- Ananas rôti à la Badiane 10,00 €
- Ruby : Entremets au Fruits Rouges sur Croustillant Chocolat 12,00 €
- Engrenage (Biscuit huile d'olives citron et Mousse mangue, passion, coco) 12,00 €
- 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

