

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

Entrées

- Saumon Gravlax Parfumé aux épices et au thé, crème de brebis citron ciboulette 18,50 €
- Tartare de Rascasse aux Agrumes et ses légumes croquants 17,50 €
- Retour du Marché Assiette du Potager (Salade de Légumes du Jour) (Végétarien - Végétalien) 16,00 €
- Velouté de Potimarron Lardons Fumés Mousse de Foie Gras 17,50 €
- Foie Gras aux Fruits Rouges et sa Confiture de Figues de Barbarie 19,00 €

Plats

- Souris d'Agneau et son Jus de Sarriette aux Fruits secs, Purée Parfumée à la truffe et petits légumes 26,50 €
- Pièce de Bœuf Wagyu et son Jus au Vin de Bandol, Purée Parfumée à la truffe (Origine France) 38,50 €
- Perdreau en Deux Cuissons Sauce au Raisin, Purée de Potimarron 29,00 €
- Pièce de Sanglier Marinée, Cuisson basse température, jus aux fruits rouges 26,00 €
- Risotto de Langoustines 27,00 €
- Poisson du Moment et sa Sauce Vierge 27,50 €
- Homard dans son Émulsion et ses Ravioles Végétales 35,50 €
- 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 €
- Tarte aux deux Citrons 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