

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

## Entrées

- Dorade en Tartare, Pomme, Kiwi, Vodka et ses Légumes Croquants 18,00 €
- Déclinaison de Légumes du Moment en Salade (Végétarien - Végétalien) 17,00 €
- Velouté de Potimarron au Chèvre, Jus de Cresson et son Huile de Truffe 18,00 €
- Foie Gras au Cacao et sa Confiture de Framboises 19,00 €

## Plats

- Pigeon et son Petit Épeautre Gourmand 27,50 €
- Pièce de Bœuf Wagyu dans son Jus au Vin de Bandol, Écrasé de Pommes de Terre (Origine France) 39,00 €
- Carré d'Agneau, Cuisson Basse Température, Jus Cacao et Purée de Potimarron 28,00 €
- Risotto de Saint-Jacques et son Émulsion au Homard 28,00 €
- Homard dans son Émulsion et ses Ravioles Végétales 35,00 €
- Filet de Poisson du Moment et sa Sauce Vierge 27,50 €
- Potagère et son Bouillon aux Champignons (Végétarien - Végétalien) 19,00 €

## Fromages

- Assiette de Fromages et sa Glace de Chèvre au Thym 13,00 €

## Péchés Mignons

- Mousse Chocolat Maison (Assemblage de crus Valrhona) 10,00 €
- Poire Pochée au Thé Vert et Sauce Chocolat 10,00 €
- Dessert du Jour 10,00 €
- L'Antares, Entremets à la Mûre insert Groseille Citron 12,00 €
- L'Engrenage, Entremets Coco Mangue Passion 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](http://www.atelier-du-gout-bandol.fr) [contact@atelierdugoutbandol.fr](mailto:contact@atelierdugoutbandol.fr)

