

**Service du Midi Uniquement,  
Hors Week - End et Jours Fériés**

**Formule Plat du Jour + Dessert  
22€**

**Plat du Jour Poisson  
Aïoli du Vendredi midi Supplément 3€**

**OU**

**Plat du Jour Viande  
\*\*\***

**Dessert du Jour  
\*\*\***

**Service du Midi et du Soir**

**MENU BALADE GOURMANDE  
36€**

**Entrées**

**Velouté de Potimarron, Lardons Fumés,  
Mousse de Foie Gras**

**Ou**

**Tartare de Rascasse aux Agrumes et ses  
légumes croquants**

**\*\*\***

**Plats**

**Plat du Jour Poisson**

**Ou**

**Plat du Jour Viande**

**\*\*\***

**Desserts**

**Mousse Chocolat Maison**

**Ou**

**Ananas Rôti à la Badiane  
Autres Desserts supplément 2€**

**Ou Café Gourmand supplément 3€**

**\*\*\***

**MENU MINI GASTRONOME 18€**

**Pour les 3 à 10 ans**

**Mini Filet de Bœuf - Ou - Filet de poisson du jour**

**+ Glace du jour**

**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**

**MENU PARFUMS DE SAISON 55 €**

**Service du Midi et du Soir**

**Mise en Bouche**

\*\*\*

**Entrées**

**Foie Gras aux Fruits Rouges et sa Confiture de Figues de Barbarie**

(Verre de Sauternes Domaine de l'Alliance « Esquisse » + 9 €)

**Ou**

**Saumon Gravlax Parfumé aux épices et au thé, crème de brebis citron ciboulette**

**Ou**

**Tartare de Rascasse aux Agrumes et ses légumes croquants**

**Ou**

**Velouté de Potimarron, Lardons Fumés, Mousse de Foie Gras**

\*\*\*

**Plats**

**Risotto de Langoustines**

**Ou**

**Perdreau en Deux Cuissons Sauce au Raisin, Purée de Potimarron**

**Ou**

**Poisson du Moment et sa Sauce Vierge**

**Ou**

**Souris d'Agneau et son Jus de Sarriette aux Fruits secs, Purée Parfumée à la truffe et petits légumes**

\*\*\*

**Desserts**

**Au Choix sur Notre Carte des Desserts**

**Ou Café Gourmand supplément 3€**

\*\*\*

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)