

**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 contact@atelierdugoutbandol.fr