

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

Entrées

- Carpaccio de Thon à l'Exotique et ses Légumes Croquants 18,00 €
- Retour du Marché Assiette du Potager (Salade de Légumes du Jour) (Végétarien - Végétalien) 17,00 €
- Velouté de Courges, Œuf de Caille poché à l'Huile de Truffe 18,00 €
- Foie Gras au Cacao et sa Confiture de Framboises 19,00 €

Plats

- Pluma Iberique, Purée de Courges aux Épices 27,50 €
- Pièce de Bœuf Wagyu et son Jus au Vin de Bandol, Écrasé de Pommes de Terre (Origine France) 39,00 €
- Souris d'Agneau et son Jus de raisins et son Écrasé de Pommes de Terre 28,00 €
- Risotto d'Encornets, Mousse Homard persillé 28,00 €
- Homard dans son Émulsion et ces Ravioles Végétales 35,00 €
- Filet de Poisson du Moment Sauce Vierge 27,50 €
- Assiette Florale (Assortiment de Purée et Légumes du Jour) (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 €
- Coupe de Fruits du Moment et sa boule de sorbet 10,00 €
- Dessert du Jour 10,00 €
- L'Atelier, Entremets Vanille Framboise croustillant Chocolat 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 contact@atelierdugoutbandol.fr