

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

Entrées

- Foie Gras aux Fruits des Bois et sa Confiture de Courge et Gingembre 18,00 €
- Tartare de Thon à Notre Façon et Légumes Croquants 17,00 €
- Retour du Marché Assiette du Potager (Salade de légumes du jour) 15,00 €
(Végétarien - Végétalien)
- Velouté de Potiron, à l'Huile de Truffe et Girolles 17,00 €

Plats

- Souris d'Agneaux au Romarin, écrasée de Pommes de Terre et Légumes du Moment 25,00 €
- Pièce de Bœuf Wagyu et son Jus au Vin de Bandol, Purée à l'Huile de Truffe 38,00 €
(Origine France)
- Perdreau en deux Cuissons, Jus de Raisin, Purée de Potimarron et petits Légumes 36,00 €
- Carré d'Agneau au Jus réglisse, Purée de Potimarron 29,00 €
- Risotto de Saint Jacques et son Émulsion de Homard 26,00 €
- Poisson du Moment et sa Sauce Vierge 25,00 €
- Assiette Florale (Assortiment de Purées et légumes du jour) 17,00 €
(Végétarien - Végétalien)
- Filet de Bar de ligne, Sauce Vierge et écrasée de Pommes de Terre au Citron 28,00 €
- Homard du Canada son Émulsion et ses Légumes du Moment 34,00 €

Fromages

- Assiette de Fromages et sa Glace de Chèvre au Thym 12,00 €

Péchés Mignons

- Tout Chocolat 12,00 €
- Cheesecake Cassis Violette 12,00 €
- Tarte intensément Café 12,00 €
- Engrenage (Biscuit huile d'olives citron et Mousse mangue, passion, coco) 12,00 €
- Café Gourmand 15,00 €

Prix nets, service compris, **paiement par chèque non accepté**

L'Atelier du Goût Bandol