

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

Entrées

- Ceviche de Daurade aux Agrumes et ses Légumes Croquants 18,50 €
- Gelée de Tomates Couleur Estivales au Basilic et sa Mozzarella Di Bufala 17,50 €
- Retour du Marché Assiette du Potager (Salade de Légumes du Jour) (Végétarien - Végétalien) 16,00 €
- Velouté de Petit Pois et sa Mousse de Chèvre aux Pickels d'Oignons, Lardons Fumés et Huile de Truffe 17,50 €
- Foie Gras aux Fruits Rouges et sa Confiture de Figs de Barbarie 19,00 €

Plats

- Filet de Veau Cuisson Basse Température, Jus de Viande à l'Origan Purée de Carottes Parfumée aux Épices 26,50 €
- Pièce de Bœuf Wagyu et son Jus au Vin de Bandol, Purée à l'Huile de Truffe (Origine France) 38,00 €
- Carré de Porcelet de Gascogne au Thym, Écrasée de Pomme de Terre à l'Huile de Truffe 26,00 €
- Rognons de Veau aux Herbes, Purée de Carottes Parfumée aux Épices et Petits Légumes 25,50 €
- Risotto d'Encornet Mousse de Homard Parfumée au Basilic 27,00 €
- Poisson du Moment et sa Sauce Vierge 26,50 €
- Homard du Canada dans son Émulsion et ces Ravioles Végétales 34,50 €
- Espadon Cuisson Basse Température Sauce Vierge et Caponata de Légumes 26,00 €
- Assiette Florale (Assortiment de Purée et Légumes du Jour) (Végétarien - Végétalien) 18,00 €

Fromages

- Assiette de Fromages et sa Glace de Chèvre au Thym 12,50 €

Péchés Mignons

- Mousse Chocolat Maison (Assemblage de crus Valrhona) 10,00 €
- Salade de Fruits du Moment 10,00 €
- Frisson 12,00 €
- Le Sakura Fraise Vanille 12,00 €
- Engrenage (Biscuit huile d'olives citron et Mousse mangue, passion, coco) 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