

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 Saumon à Notre Façon 17,00 €
- Assiette du Potager d'Automne 15,00 €
- Velouté de Butternut, Crème de Châtaigne et Chips de Coppa 17,00 €

Plats

- Souris d'Agneaux au Jus de Raisin et sa Purée à la Truffe 25,00 €
- Pièce de Bœuf Wagyu et ses Légumes du Jour 36,00 €
- Pigeonneaux en deux Cuissons, Polenta Crémeuse aux Olives et son Jus des Bois 32,00 €
- Carré d'Agneau au Jus de Thym, Purée à la Truffe 34,00 €
- Dos de Merlu cuit au Beurre Noisette, Sauce Vierge et Compotée de Poireaux 22,00 €
- Poisson du Moment et sa Sauce Vierge 25,00 €
- Filet de Barracuda cuisson au Beurre Noisette 25,00 €

Fromages

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

Péchés Mignons

- Fondant au Chocolat 12,00 €
- Notre Paris Brest 12,00 €
- Tarte aux Deux Citrons et ses Meringues 12,00 €
- Biscuit Engrenage 12,00 €
- Café Gourmand 15,00 €

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 MINI GASTRONOME 18€

De 3 à 10 ans

Mini Filet de Bœuf - OÙ - Filet de poisson du jour

Glace du jour

MENU L'EVEIL DES SENS 32€

Entrées

Velouté de Butternut, Crème de Châtaigne et Chips de Coppa

Où

Tartare de Saumon à Notre Façon

Plats

Souris d'Agneaux au Jus de Raisin et sa Purée à la Truffe

Où

Dos de Merlu cuit au Beurre Noisette, Sauce Vierge et Comptée de Poireaux

Desserts

Au Choix sur Notre Carte des Desserts

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 €

Mise en Bouche

Entrées

Foie Gras aux Fruits des Bois et sa Confiture de Courge et Gingembre

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

Où

Tartare de Saumon à Notre Façon

Où

Velouté de Butternut, Crème de Châtaigne et Chips de Coppa

Plats

Demi Pigeonneaux en deux cuissons, Polenta Crémeuse aux Olives et son Jus des Bois

Où

Carré d'Agneau au Jus de Thym, Purée à la truffe

Où

Barracuda cuisson au Beurre Noisette, Sauce Vierge et Légumes du Jour

Fromages

Assiette de Fromage et sa Glace de Chèvre au Thym

Desserts

Au Choix sur Notre Carte des Desserts

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