



ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

MONTPELLIER

Menus du 1^{er} octobre au 08 novembre 2024

Réservation par mail : ateliergourmand.montpellier@purple-campus.com

Nos formules uniquement le midi

<p><u>Mardi 1^{er} octobre</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Moules et chorizo/ julienne de légumes/ sauce marinière crémée</p> <p>Coquelet sauté chasseur/ purée de pomme de terre/ pomme paille/ tempura de courgette Crème</p> <p>Diplomate/ tuile cacahuète/ jus de cassis Madeleine</p>	<p><u>Jeudi 3 octobre</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Tartare de saumon Quiche au cheddar/ fondue de tomates au cumin</p> <p>Dos de cabillaud au beurre blanc flan de légumes/ gratin de pomme de terre</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p><u>Jeudi 10 octobre</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Œuf farci Chimay cèpe/butternut/soubise</p> <p>Boudin de Sole farci/duxelles blanche/poireau décliné/ amande/sauce vin blanc Ou Sole grillée</p> <p>Tarte chocolat citron vert/sabayon limoncello/streusel cacao / sorbet citron</p>
<p><u>Mardi 15 octobre</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Crème de lentilles, maquereau en croute de pain d'épices</p> <p>Poulet fermier contiser au beurre d'herbes cuisson au foin en cocotte</p> <p>Boulevard St honoré</p>	<p><u>Mercredi 16 octobre</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Royale de foie gras, crème de châtaigne et pain d'épices</p> <p>Le Rouget en écaille de pomme de terre L'Oreiller de la belle aurore</p> <p>Tarte chocolat noir mousse chocolat au lait</p>	<p><u>Jeudi 17 octobre</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Encornet farci d'une fine ratatouille et gambas/focaccia/jus de tomate épicé</p> <p>Daurade rôtie/fenouil/ pomme fondante/raviole de seiche/écume d'une bouille</p> <p>Arlette aux framboises et figues /crème diplomate /sirop de sangria/sorbet verveine</p>
<p><u>Vendredi 18 octobre</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Assortiment de charcuteries ou Rouleau de printemps</p> <p>Mignon de porc pané, sauce béarnaise ou</p> <p>Duo de cabillaud et morue, purée pdt a l'olive</p> <p>Baba whisky-coca ou Poire belle-Hélène</p>	<p><u>Mardi 22 octobre</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Pulpe de potimarron / oeuf farci Chimay aux cèpes</p> <p>Pavé de saumon / julienne de poireau / pomme noisette vapeur d'algue / sauce vierge aux agrumes</p> <p>Pluie de chouquettes chantilly / sauce chocolat / glace vanille</p>	<p><u>Jeudi 24 octobre</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Goujonnettes de cabillaud tartare en sauce et de fenouil réduction de fumet</p> <p>Coquelet fermier contisé rôti dans son jus carottes glacées pomme duchesse</p> <p>Tarte aux amandes et aux poires</p>

Restaurant Pédagogique
PURPLE CAMPUS MONTPELLIER
2300 avenue des Moulins – 34090 MONTPELLIER
www.purple-campus.fr





ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

MONTPELLIER

<u>Vendredi 25 octobre</u> <u>Menu 25€</u>	<u>Jeudi 7 novembre</u> <u>Menu 25€</u>	<u>Vendredi 8 novembre</u> <u>Menu 25€</u>
<p>Croquette de patate douce au chèvre et parmesan - bouillon épicé lait de coco et filet de bar</p> <p>Carre de porcelet laqué miel soja cacahuète beignet de courgette tempura de choux fleur</p> <p>Cheesecake comme à Manhattan coulis de framboise et glace pistache</p>	<p>Gelée de crustacé/ céleri, pomme granny / crème Dubarry glacée</p> <p>Lapin version ROYALE foie gras/trompette/ pâte farcie/racine et marron</p> <p>Comme une bûche... Chocolat poire caramel tonka / poire flambée</p>	<p>Velouté Dubarry</p> <p>Bœuf bourguignon, riz pilaf</p> <p>Crème caramel, tuile aux amandes</p>

Restaurant Pédagogique
PURPLE CAMPUS MONTPELLIER
2300 avenue des Moulins - 34090 MONTPELLIER
www.purple-campus.fr

