



# ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

MONTPELLIER

## Menus du 12 au 29 novembre 2024

Réservation par mail : [ateliergourmand.montpellier@purple-campus.com](mailto:ateliergourmand.montpellier@purple-campus.com)

Nos formules uniquement le midi

<p><b><u>Mardi 12 novembre</u></b> <b><u>Menu 25€</u></b></p> <p>Tartare de saumon capres et cornichons Tarte feuilletée pommes camembert, Mache</p> <p>Brandade de morue Nîmoise</p> <p>Moules farcies sétoise</p> <p>Tarte fines chocolat noir glace caramel beurre salé Coupe ardéchoise</p>	<p><b><u>Mercredi 13 novembre</u></b> <b><u>Menu 25€</u></b></p> <p><b>Menu japonais</b> Sashimi de thon en croustade de poivre Ecrasé pomme de terre à l'avocat</p> <p>Raviole de foie gras dans un bouillon Yakitori de magret de canard laqué riz parfumé sauté</p> <p>Mousse au thé Matcha et macaron framboise</p>	<p><b><u>Jeudi 14 novembre</u></b> <b><u>Menu 25€</u></b></p> <p>Blanc manger de saint jacques, poireau en vinaigrette, noisette, condiment</p> <p>Sur une idée d'un grand veneur...jouis de cochon, pulpe de butternut, salsifis polenta crispy</p> <p>Comme une tarte...marron, cassis, vanille</p>
<p><b><u>Vendredi 15 novembre</u></b> <b><u>Menu 25€</u></b></p> <p>Crème de champignon aux noix et beignet soufflés</p> <p>Filet de bœuf Wellington</p> <p>Omelette norvégienne chocolat pistache et poires flambées</p>	<p><b><u>Mardi 19 novembre</u></b> <b><u>Menu 25€</u></b></p> <p>Velouté de butternut, Royale de foie de volaille, lardons, croutons</p> <p>Filet de daurade, pomme de terre écrasée citron cébette, beurre blanc au miso</p> <p>Riz au lait tatin, crumble cannelle, sauce caramel au beurre salé</p>	<p><b><u>Vendredi 22 novembre</u></b> <b><u>Menu 25€</u></b></p> <p>Tarte tatin endive poires gorgonzola</p> <p>Poulet contisé beurre de curcuma et curry gnocchi parisienne parmesan</p> <p>Panna cotta à la fraise tagada, grenadine et coulis de myrtilles</p>
<p><b><u>Jeudi 28 novembre</u></b> <b><u>Menu 25€</u></b></p> <p><b>Menu servi en langue Anglaise</b></p> <p>Crevette à l'orange, épinard, sauce américaine</p> <p>Autour du veau, Quasi de veau basse température, rognons baugé, légumes oubliés, jus corsé</p> <p>Tarte amandine lemon curd, meringue, sabayon limoncello</p>	<p><b><u>Vendredi 29 novembre</u></b> <b><u>Menu 25€</u></b></p> <p>Potage cultivateur</p> <p>Escalope de Bar au sésame et au pavot</p> <p>Tarte au citron meringuée</p>	

**Restaurant Pédagogique**  
PURPLE CAMPUS MONTPELLIER  
2300 avenue des Moulins – 34090 MONTPELLIER  
[www.purple-campus.fr](http://www.purple-campus.fr)

