



ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

MONTPELLIER

Menus du 4 au 21 février 2025

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

Nos formules uniquement le midi

<p><u>Mardi 4 février</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Velouté de lentilles, raviole crispy</p> <p>Fricassée de volaille noisette et Noilly, riz pilaf</p> <p>Crêpe Suzette</p>	<p><u>Mercredi 5 février</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Quiche chèvre et légumes</p> <p>Filet de loup, épinard et sauce vin blanc</p> <p>Mi-cuit chocolat</p>	<p><u>Jeudi 6 février</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>L'Œuf parfait velouté de choux fleur</p> <p>Côte de taureau garniture bourgeoise pomme de terre maxim's</p> <p>Tarte aux myrtilles biscuit madeleine meringué.</p>
<p><u>Vendredi 7 février</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Crème de lentille, maquereau en croute de pain d'épices</p> <p>Poulet fermier en cocotte, contiser au beurre d'herbes</p> <p>Tarte aux poires et crème de châtaigne, glace vanille bourbon</p>	<p><u>Mardi 11 février</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Tartare de dorade sorbet poivrons rouge et piment d'Espelette</p> <p>Filet de bar en papillote, agrumes, citronnelle, et petits légumes</p> <p>Tarte Jacques Genin glace Popcorn</p>	<p><u>Jeudi 13 février</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Royale de moules et gambas potage parmentier, fenouil</p> <p>Canette en deux cuissons avec sauce bigarade</p> <p>1001 feuilles vanille/fruits flambés</p>
<p><u>Vendredi 14 février</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Avocat crevettes ou oeuf mollet florentine</p> <p>Faux Filet de boeuf et pommes frites, sauce béarnaise ou Pavé de saumon, riz pilaf et sauce ravigote</p> <p>Tiramisu aux framboises ou Mousse au chocolat, tuile noisette</p>	<p><u>Mardi 18 février</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Menu Sétois</p> <p>Soupe de poisson de roche et le vrai aioli</p> <p>Filet de maquereaux farce Ménagère</p> <p>La Macaronade du Saint-Clair</p> <p>La tieulle aux pralines</p> <p>Zezette de Sète avec le café</p>	<p><u>Mercredi 19 février</u> <u>Menu 25€</u></p> <p>Tarte feuilletée Pink-Lady et camembert de Normandie Salade de cresson</p> <p>Pintade rôtie au jus, farce aux cèpes et girolles, purée de céleri cacahuète</p> <p>Baba au rhum crémeux châtaigne et glace vanille</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>Jeudi 20 février</u> <u>Menu 25€</u>	<u>Vendredi 21 février</u> <u>Menu 25€</u>	
Autour de la carotte... Céréales, tempura d'herbe	Coques marinières, poireaux à l'étuvé et brioche au romarin	
Filet de canette, farce à gratin, pressé de pommes de terre, racine, sauce salmis	Carré d'agneau en croûte d'herbe, champignons et fèves	
Royal Chocolat	Omelette norvégienne	

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

