



# ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

MONTPELLIER

## Menus du 1 au 29 avril 2025

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

Nos formules uniquement le midi

<p><b><u>Mardi 1 avril</u></b> <b><u>Menu 25€</u></b></p> <p>Œufs mimosa au wasabi sur paille Velouté d'asperges vertes, moules et croûtons à l'ail - Pastilla d'agneau au boulgour, miel et fruits secs - Gâteau au chocolat et chantilly caramel</p>	<p><b><u>Vendredi 4 avril</u></b> <b><u>Menu 25€</u></b></p> <p>Beignet de langoustines, artichaut et agrumes - Magret de canard au poivre de Madagascar, betterave et arrancini de quinoa - Tarte aux abricots</p>	<p><b><u>Mardi 8 avril</u></b> <b><u>Menu à 27,00€</u></b></p> <p><b>JOURNEE EXAMEN</b> Disponibilité <b>Tables de 2 ou 4 personnes uniquement</b> Journée examen <b>Pour des raisons pédagogiques, le menu est tenu secret jusqu'au jour d'examen</b>  <b>(Boissons comprises)</b></p>
<p><b><u>Mercredi 9 avril</u></b> <b><u>Menu 25€</u></b></p> <p>Menu Vegan - Soupe de pois cassé, curcuma et coriandre - Bourguignon de champignons, parmentier de lentilles et oignons caramélisés - Cheesecake aux reinettes du Vigan</p>	<p><b><u>Judi 10 avril</u></b> <b><u>Menu 25€</u></b></p> <p>Feuilleté d'asperges, petits pois et fèves, sauce choron - Fricassée de coquelet au vinaigre, gnocchis, légumes glacés - Fraisier à la pistache</p>	<p><b><u>Vendredi 11 avril</u></b> <b><u>Menu à 27,00€</u></b></p> <p><b>JOURNEE EXAMEN</b> Disponibilité <b>Tables de 2 ou 4 personnes uniquement</b> Journée examen <b>Pour des raisons pédagogiques, le menu est tenu secret jusqu'au jour d'examen</b>  <b>(Boissons comprises)</b></p>
<p><b><u>Mardi 15 avril</u></b> <b><u>Menu 25€</u></b></p> <p>Comme une lasagne de chèvre frais, garniture prima vera - Epaule d'agneau en navarin aux épices d'Alibaba, petits légumes et semoule - Tarte aux fraises, crème mousseline à la pistache</p>	<p><b><u>Mercredi 16 avril</u></b> <b><u>Menu 25€</u></b></p> <p>Sur une idée d'une salade César, pintade crispy, croûtons, anchois marinés - Comme à Sète, rouille de seiche, risotto de légumes, tuile à l'encre - Flan parisien, sauce caramel au beurre salé, glace vanille</p>	<p><b><u>Judi 17 avril</u></b> <b><u>Menu 25€</u></b></p> <p>Ravioles de langoustines - Filet de sole snacké, cœur d'artichaut grillé, pointes d'asperges, sauce vin blanc - Tarte à la rhubarbe glace vanille, madeleine et crème brûlée</p>

**Restaurant Pédagogique**

PURPLE CAMPUS MONTPELLIER

2300 avenue des Moulins – 34090 MONTPELLIER

[www.purple-campus.fr](http://www.purple-campus.fr)





# ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

MONTPELLIER

## Vendredi 18 avril

### Menu 25€

Tarte aux poireaux oignons et  
vieux conté, salade de roquette

-

Filet de bar,  
crème au Noilly-Prat,  
quinoa cresson et jus de  
moules

-

Tarte aux framboises,  
crème pâtissière au basilic et  
glace pistache

## Mardi 29 avril

### Menu 25€

Filet de Bar, pomme de terre,  
jeune poireaux, gingembre et  
bouillon citron

-

Carre de porcelet laqué,  
sauce cacahuètes miel soja,  
pommes croquettes et salade  
de cresson

-

Paris- Brest praliné vanille

## **Restaurant Pédagogique**

PURPLE CAMPUS MONTPELLIER

2300 avenue des Moulins – 34090 MONTPELLIER

[www.purple-campus.fr](http://www.purple-campus.fr)



MONTPELLIER

