



ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

BÉZIERS

Menus du 01 mars au 12 avril 2024

Contacts - Eric SALVETAT et Leslie NEGRE
 Réservations au **06 38 25 31 22 / 04 67 809 793**
e.salvetat@purple-campus.com

Nos formules uniquement le midi :

Vendredi 01 mars

TP BP 2G1
Menu 25€

Julienne de chipirons et gambas flambées
 ou
 Jambon à l'os et ses condiments

Carré de cochon en croûte d'Espelette, croquette de pomme de terre, Royale basquaise
 ou
 Bar en croûte de sel, risotto coquillage

Le chocolat framboise
 ou
 Crêpes façon Suzette

Mardi 04 mars

TP CAP 2G2
Menu 25 €

Terrine de poisson au pimientos et fenouil, saladine croquante

Daurade rôtie, risotto à l'encre de seiche, quelques légumes glacés, sauce américaine

Plateau de fromages

Tiramisu aux fruits exotiques

Mercredi 05 mars

TP CAP 1G2
Menu 20€

Soupe glacée de légumes, mousse de chèvre frais aux condiments

Filet de canette, gastrique aux griottes et pommes rattes

Profiteroles glacées et poires flambées

Vendredi 08 mars

TP BP 2G2
Menu 25€

Raviolis d'escargot au beurre persillé, bouillon de cèpes

Matelote de sandre et écrevisse à la Bourguignonne

Volaille de Bresse rôtie, pomme moutardée aux poireaux, jus de volaille corsé

Pana cotta aux poires, crumble de pain d'épice, poire jubilee, glace vanille

Mardi 12 mars

TP CAP 2G3
Menu 25 €

Terrine de poisson, pimientos et fenouil, saladine croquante

Sole grenobloise et légumes glacés

Plateau de fromages

Dessert MCCR

Vendredi 15 mars

TP BP 1G1
Menu 25€

Dans un consommé d'araignée de mer, raviole de homard breton, écume à l'armoricaine

Filet de carrelet sauté beurre blanc aux coques

Carré d'agneau rôti, pulpe d'haricot de Paimpol

Crêpes flambées au calvados, glace vanille

Mardi 19 mars

TP CAP 2G1
Menu 25€

Pave de sandre meunière, épinard sauté au beurre noisette

Filet de canette rôtie, gastrique aux griottes, crûque ardéchoise

Plateau de fromages

Le Poirier

Restaurant pédagogique
 PURPLE CAMPUS BEZIERS
 308 rue de Chiclana – 34500 BEZIERS
www.purple-campus.com



Mercredi 20 mars

TP CAP 1G1
Menu 20€

Salade César au poulet ou
tartare de bœuf

Bœuf Bourguignon, pomme à
l'anglaise
ou
magret de canard sauce au
poivre pommes Pont-Neuf

Tarte aux pommes,
pommes flambées et
crème glacée du moment
sauce caramel

Jeudi 21 mars

TP BP 1G2
Menu 25€

Dans un consommé d'araignée
de mer, raviole de homard,
émulsion à l'armoricaine

Carré d'agneau rôti, pulpe de
Paimpol et légumes du moment
ou
Sole pour deux à partager
Garniture grenobloise

Tarte framboise et chocolat, coulis
de fruits rouges

Vendredi 22 mars

TP BP 2G1
Menu 25 €

Œuf mollet pané aux cèpes,
purée de Butternut,
cappuccino à la châtaigne,
sabayon lard fumé

Filet de rouget, courgette,
coulis cresson, chips de pain

Selle d'agneau rôtie, jus corsé
au thym, risotto de Camargue,
artichaut barigoule

Entremet ivoire, citron vert,
coco

Mardi 26 mars

TP CAP 2G2
Menu 25 €

Pave de sandre meunière,
épinards sautés
au beurre noisette

Filet de canette rôti,
gastrique aux griottes,
crique ardéchoise

Plateau de fromages

Le Poirier

Mercredi 27 mars

TP CAP 1G2
Menu 20€

Mousseline de rascasse en
habit vert, salade d'encornet à
l'huile d'olive de Bize Minervois,

Daurade en croute d'olive noire,
risotto à l'encre de seiche,
quelques légumes glacés,
sauce américaine

Tiramisu aux fraises,
crème glacée noix de coco

Vendredi 29 mars

TP BP 2G2
Menu 25€

Crème Dubarry
aux coquillages

Demi-pigeon rôti,
racine de légumes glacés,
croûton gras

Plateau de Fromage

Finger marron fruit rouge

Mardi 02 avril

TP CAP 2G3
Menu 25€

Pavé de sandre sauté,
flan de persil et sauce
au Riesling

Filet de canette rôti, gastrique
aux griottes, crique ardéchoise

Plateau de fromages

Dessert MCCDR

Mercredi 03 avril

TP CAP 1G3
Menu 20€

Bavarois d'avocat, granité de
tomate et poivron,
chips de vitelotte
ou
Tartare de daurade
aux agrumes

Navarin d'agneau à l'orientale
citron confit, légumes et
semoule de boulgour

Dessert MCCDR

Jeudi 04 et Vendredi 05 avril

TP BP 1G1
Menu 25€

Examen

Menu à choix

Nous contacter

Mardi 09 avril

TP CAP 2G1
Menu 20 €

Déclinaison de trois huîtres, crue,
pochée en gelée et gratinée

Loup simplement rôti
Garnitures et sauce vierge

Plateau de fromages

Tarte au citron meringuée,
crème glacée vanille

Mercredi 10 avril

TP CAP 1G1
Menu 20€

Sur un sablé parmesan, caviar
de tomate, rillettes de,
maquereaux, pistou, roquette et
parmesan

Blanquette de veau à l'ancienne
Légumes et pâtes fraîches

Ile flottante à la pistache

Vendredi 12 avril

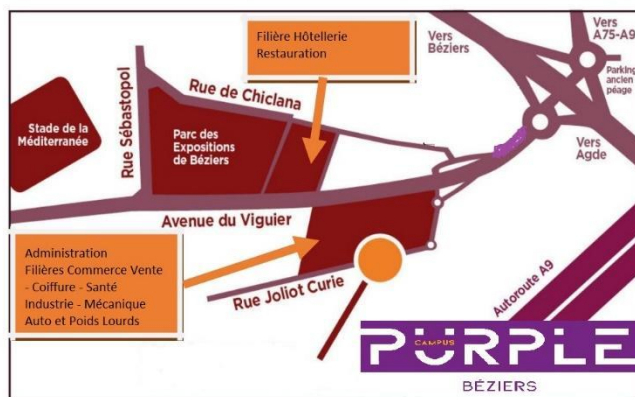
TP BP 2G1
Menu 25 €

Asperges sauce mikado

Demi-magret rôti,
sauce séchuan
pomme fondante
artichaut farci en croute

Plateau de fromages

Comme une tarte citron
meringuée



Restaurant d'application

Réervations : 04 67 809 793

Restaurant pédagogique

PURPLE CAMPUS BEZIERS

308 rue de Chiclana – 34500 BEZIERS

www.purple-campus.com

