

Janvier

Vendredi 12 janvier : 18€

Langue de bœuf, Ravigote et pommes confites
Pavé de saumon, beurre blanc aux herbes, poireaux et rutabagas
Profiteroles/Désir du roi

Mercredi 17 janvier : 20€

Gnocchis aux herbes, escargots et écume à l'ail doux
Selle d'agneau rôtie, rutabagas et salsifis glacés
Tarte crumble pommes bananes

Jeudi 18 janvier : 18€

Œufs farcis Chimay
Darne de colin poché à la citronnelle, flan de légumes
Crêpes Suzette

Vendredi 19 janvier : 25€

Potage Conti, œufs pochés et foie gras
Veau, dartois, croquette de jarret, pomme Macaire et jus au thé
Dessert coco, mangue passion

Vendredi 26 janvier : 25€

Brandade de morue en raviole autour de la betterave
Filet de loup, minestrone de légumes émulsion de la mer
Carré de cochon de lait, croquette de pied, légumes de saison
Saint Honoré, glace caramel

Mercredi 31 janvier : 20€

Crème de butternut, œuf poché et cœurs de canard
Sauté d'agneau à l'estragon, salsifis et pommes cocotte
Choux pomme chantilly, sauce chocolat

Février

Jeudi 01 février : 20€

Feuilleté d'œuf Meurette au Passe-tout-grain
Carré de porc aux épices et au miel, brocolis et pomme de terre fromagère
Crêpe soufflée au citron

Vendredi 02 février : 18€

Tarte Franc Comtoise, salade de Choux
Navarin d'agneau
Œufs à la neige

Mercredi 07 février : 18€

Velouté de moules au safran, maïs grillé
Magret de canard au poivre, patates douces et crème de chou-fleur à l'Advieh
Meringue pochée exotique, gaspacho ananas coco

Jeudi 08 février : 18€

Légumes à la grecque
Filets de truite meunière, riz pilaf aux poivrons
Tiramisu au café

Vendredi 09 février : 25€

Suprême de caille farcie, maïs fumé, baies de Goji
Bar contisé à la verveine, sauce Nantua et pressé de pommes de terre
Baba aux agrumes

Vendredi 16 février : 25€

Parfait de volaille aux noisettes, croustillant de polenta
Cappuccino de lentilles œuf poché
Daurade Pochée, tombé d'épinard aux châtaignes
galette de pomme de terre sauce Dugléré
Le Millefeuille traditionnel

Mercredi 28 février : 20€

Belle de Morteau en brioche, sauce porto et choux condimenté
Sole grenobloise, pommes duchesse, céleris confits et chou parfumé
Cheesecake ananas coco

Jeudi 29 février : 20€

Terrine de canard aux champignons et aux pruneaux, crème à la graine de moutarde, mesclun
Sole meunière à la coriandre, pommes vapeur, déclinaison de carottes
Café gourmand

Mars

Vendredi 01 mars : 18€

Gaufre, crème de raifort et saumon fumé
Fricassée de lapereaux aux olives, artichauts et épeautre
Panacotta ananas citronnelle

Mercredi 06 mars : 20€

Panacotta d'artichauts, magret fumé et parmesan
Blanquette d'agneau au basilic, riz rouge parfumé
Tiramisu

Jeudi 07 mars : 18€

Goujonnettes de merlan, sauce tartare
Fricassée de volaille, gratin dauphinois
Tarte au chocolat

Vendredi 08 mars : 25€

Bouillabaisse en deux services
Tarte citron kalamansi, sorbet thym

Vendredi 15 mars : 25€

Couteaux snackés agrumes cacahouètes
Filet de daurade lit d'asperge poireaux étuvés
Râbles de lapin cuit à basse température, cuisses farcies, épaules confites sauce poivrade, garniture verte
Le Paris Brest

Mercredi 20 mars : 25€

Examen service de restaurant

Jeudi 21 mars : 20€

Cappuccino de lentilles à l'œuf mollet, chantilly au lard fumé
Pavé de saumon grillé, sauce au vin rouge et huile de chorizo, endives braisées
Fondant au caramel et pommes flambées au Calvados, sauce aux pommes

Vendredi 22 mars : 18€

Thon grillé, quinoa et sauce diable
Jambonnette de volaille à l'orange, pomme purée aux champignons
Forêt Noire

Mercredi 27 mars : 25€

Examen service de restaurant

Jeudi 28 mars : 18€

Salade de coco, marinière de coquillages
Navarin d'agneau et ses petits légumes
Baba au rhum, chantilly citronnelle

Vendredi 29 mars : 25€

Tartelette de légumes, oignons doux et livèche
Raviole de brandade, compotée de fenouil, coriandre et bouillon infusé
Carré d'agneau rôti, artichauts et gnocchis
Dessert chocolat tonka

Avril

Vendredi 05 avril : 25€

Gaspacho glacé au vinaigre balsamique
Raviole de langoustine
Filet de loup juste snacké cœur artichaut grillé,
pointe d'asperge sauce au vin blanc
Café gourmand

Jeudi 11 avril : 20€

Aïoli de bulots sans se salir les mains
Tourte au canard et panais, jus de braisage,
pommes grenailles cuites en barde
Savarin coco, tagine d'ananas à la vanille

Vendredi 12 avril : 18€

Service sous forme d'un BRUNCH

Jeudi 25 avril : 18€

Asperges vertes
Volaille fermière rôtie, fine ratatouille
Tarte feuilletée aux fruits

Vendredi 26 avril : 25€

Effiloché d'aile de raie, moule asperge et sauce Maltaise
Mignon de porc à la muscade, polenta aux olives et Baba Ghanoush
Parfait glacé fraise sauge

Vendredi 03 mai : 25€

Examen service de restaurant

Mercredi 15 mai : 20€

Rouget, soupe safranée, fenouil
Râble de lapin, pommes Fondantes, shitakés
Meringue légère, fraise, sauge

Jeudi 16 mai : 25€

Examen service de restaurant

Vendredi 17 mai : 18€

Risotto de carotte, moules, safran
Bar sauté, sauce Noilly Prat, asperges et piperade
Tarte Citron meringuée

Mercredi 24 mai : 25€

Examen service de restaurant

Mercredi 29 mai : 20€

Œuf mollet frit, asperges et risotto de pommes de terre
Supreme de pintade à l'estragon, artichauts, pommes Macaire
Charlotte fraise basilic

Jeudi 30 mai : 25€

Examen service de restaurant

Vendredi 31 mai : 18€

Tartare de saumon, fenouil et pesto coriandre
Epaule d'agneau confite, légumes braisés et pommes alsaciennes
Riz au lait framboise estragon

Mai

Juin

Mercredi 05 juin : 20€

Œuf mollet, carotte gingembre, émulsion aux herbes
Lotte confite, asperges et sauce hollandaise
Savarin aux fraises, verveine citron

Jeudi 06 juin : 18€

Entrée réalisée par les serveurs
Filet de rouget, compotée provençale, beurre blanc
Tarte aux fraises

Vendredi 07 juin : 25€

Gaspacho de tomate, fraise sureau et fromage frais
Rouget farci de tapenade, risotto à l'encre et vierge de légumes
Filet de bœuf sauce poivrade, tartelette pois chiche et céleri
Pêche pochée, cardamome et sorbet verveine

Vendredi 14 juin : 18€

Menu en cours de réflexion

Vendredi 21 juin : 18€

Feuilleté de Haddock, asperges et hollandaise
Maquereau, risotto à l'encre et vierge de légumes
Crème brûlée pistache

Jeudi 27 juin : 18€

Fritures d'encornet
Filet de la mer dieppoise
Mousse au chocolat

Vendredi 28 juin : 25€

Menu autour de la bière

Réservations

04.66.87.97.92

ateliergourmand.marguerittes@purple-campus.com

Pensez à préciser lors de votre réservation
si vous avez des allergies ou
intolérances alimentaires.



Menus
2024
1er & 2ème
trimestre