



ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

MONTPELLIER

Menus du 4 au 25 novembre 2025

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

Nos formules uniquement le midi

<u>Mardi 4 novembre</u> <u>Menu à 25€</u> Sur une idée d'une salade césar de caille *** Œuf farci, duxelles de cèpes, velours de butternut, soubise, écume de noisette *** Boudin de sole, déclinaison de poireaux, sauce au vin blanc et Noilly Prat *** Tartelette chocolat-citron vert, sabayon au limoncello, streusel cacao, sorbet citron <i>Supplément fromages affinés : 5€</i>	<u>Vendredi 7 novembre</u> <u>Menu à 25€</u> Velouté de potimarron, lait de coco et cardamome ou Tartare de saumon, mangue, harissa et menthe fraîche *** Pastilla de confit de canard, crème d'amande et jus corsé *** Fromages affinés *** Cheesecake new-yorkais, coulis de myrtilles ou Tarte renversée caramel, poires Williams Golden et graines de courge	<u>Vendredi 14 novembre</u> <u>Menu à 25€</u> Œufs Meurette et petits croûtons ou Terrine de campagne aux genièvres et armagnac *** Choux farcis et sauce tomate aux câpres ou Tête de veau, ravigote et pommes vapeurs *** Fromages affinés *** Tarte tatin et crème vanille ou Flan pâtissier Thierry Marx
<u>Mardi 18 novembre</u> <u>Menu à 25€</u> Cappuccino version DUBBARY *** Pulpe de butternut, œuf farci aux cèpes, soubise et émulsion noisette *** Boudin de sole, déclinaison de poireau, sauce au Noilly *** Tartelette chocolat-citron vert, sabayon au limoncello, streusel cacao, sorbet citron <i>Supplément fromages affinés : 5€</i>	<u>Jeudi 20 novembre</u> <u>Menu à 25€</u> Sashimi de thon en croûte de poivre et écrasé de pommes de terre à l'avocat *** Ravioles de foie gras dans un bouillon, Yakitori de magret de canard laqué et riz parfumé sauté *** Fromages affinés *** Mousse au thé Matcha et glace au saké	<u>Vendredi 21 novembre</u> <u>Menu à 25€</u> Soupe gratinée à l'oignon et au Beaufort OU Tartelette aux champignons et œuf parfait *** Brandade de morue Nîmoise OU Moules farcie sétoises *** Fromages affinés *** Tarte alsacienne OU Nougat glacé

Restaurant Pédagogique

PURPLE CAMPUS MONTPELLIER

2300 avenue des Moulins – 34090 MONTPELLIER www.purple-campus.fr





ATELIER GOURMAND

LA TABLE DE L'APPRENTI

MONTPELLIER

<u>Mardi 25 novembre</u> <u>Menu à 25€</u> Avocat, crevettes, pomelos et sauce hollandaise *** Gelée de crustacés, céleri pomme granny et crème Dubarry glacée *** Râble de lièvre à la royale, pâte farciée, racine et marron *** Comme une bûche cacao mousse chocolat caramel, poires rôties et flambées <i>Supplément fromages affinés :</i> 5€		
---	--	--

Restaurant Pédagogique

PURPLE CAMPUS MONTPELLIER

2300 avenue des Moulins – 34090 MONTPELLIER www.purple-campus.fr

