



MENU



ATELIER GOURMAND - PURPLE CAMPUS MONTPELLIER

ateliergourmand.montpellier@purple-campus.com

Mercredi 3 décembre 2025	Jeudi 4 décembre 2025	Vendredi 5 décembre 2025
25 euros par personne Terrine de foie gras maison, chutney de mangue épicé et brioche tiède **** Saint-Jacques fumées et snackées, fondue de potimarron et crème légère à la truffe **** Pigeon rôti au miel et aux noisettes, accompagné de ses légumes oubliés **** Bûche gourmande et salade de fruits exotiques rafraîchissante <i>Supplément fromages affinés : 5€ par personne</i>	25 euros par personne Noix de pétoncles, fondue de poireau et fenouil, velouté parmentier, touche d'huile d'aneth ***** Tournedos de cochon, pulpe de céleri et châtaigne, panisse croustillante, jus réduit au vin rouge et cassis ***** Vacherin des îles et crème brûlée à la vanille <i>Supplément fromages affinés : 5€ par personne</i>	25 euros par personne Foie gras poché dans un bouillon de légumes thaï, relevé de gingembre et parfumé à la coriandre fraîche ***** Pintade rôtie au jus, farce forestière aux cèpes, girolles et morilles, accompagnée d'une purée de céleri à la cacahuète ***** Fromages affinés ***** Tarte <i>Chamonix Mont-Blanc</i> — chocolat noir intense, chantilly mascarpone et macaron à la crème de marron
Mardi 9 décembre 2025	Jeudi 11 décembre 2025	Vendredi 12 décembre 2025
25 euros par personne Quiche Lorraine façon bijou ***** Gelée de crevette, céleri et pomme Granny Smith, crème Dubarry glacée ***** Lièvre à la Royale, pâte farcie, racines et marrons ***** Bûche Tiramisu <i>Supplément fromages affinés : 5€ par personne</i>	25 euros par personne Foie gras de canard pané aux noisettes, jus de vin chaud épicé ***** Pastilla de confit de canard, sucre glace et mille épices ***** Fromages affinés ***** Vacherin meringué aux sorbets exotiques, macaron à la framboise (Découpe en salle)	25 euros par personne Soupe en croûte feuilletée, foie gras, truffe et chou vert ***** Carré d'agneau rôti aux morilles, purée de céleri-rave à la cacahuète, madeleine aux cèpes ***** Fromages affinés ***** Bûche Mont-Blanc et macaron au caramel (Découpe en salle)
Mardi 16 décembre 2025	Vendredi 19 décembre 2025	
25 euros par personne Saumon fumé <i>maison</i>, bohémienne de légumes et beurre blanc condimenté ***** Crevette flambée au gin, déclinaison de chou et sauce Noilly ***** Pavé de cochon de lait aux poivres, biscuit de céréales, cannelloni de champignons et patate douce ***** Bûche Tiramisu et mignardises <i>Supplément fromages affinés : 5€ par personne</i>	25 euros par personne La St jacques en carpaccio, zeste de citron vert et huile de truffe noire ***** Supreme de poularde aux morilles Purée aux zestes de mandarine ***** Fromages affinés ***** Souffle glacé au Grand -Marnier et Macaron citron	