



# MENU



**ATELIER GOURMAND - PURPLE CAMPUS MONTPELLIER**  
[ateliergourmand.montpellier@purple-campus.com](mailto:ateliergourmand.montpellier@purple-campus.com)  
**25 EUROS**

MARDI 3 FEVRIER 2026	JEUDI 5 FEVRIER 2026	VENDREDI 6 FEVRIER 2026
<p><b>Potage Parmentier</b>  Julienne de légumes &amp; goujonnettes de plie  *****</p> <p><b>Lotte rôtie &amp; langoustine croustillante</b>  Gargouillou de légumes, jus corsé de crustacés  *****</p> <p><b>Consommé de canard</b>  Raviole de foie gras, artichaut, céleri &amp; châtaigne  *****</p> <p><b>Barre chocolatée</b>  Biscuit cacao &amp; feuillantine croustillante</p>	<p><b>Bisque de crustacés au pastis</b>  OU</p> <p><b>Terrine de campagne aux baies de genièvre</b>  *****</p> <p><b>Côte de porc charcutière</b>  Cornichons, câpres &amp; purée de pommes de terre  OU</p> <p><b>Blanquette de veau à l'ancienne</b>  Crème épaisse  *****</p> <p>Fromages affinés  *****</p> <p><b>Tarte Tatin</b>  Crème vanille  OU</p> <p><b>Le Flan pâtissier de Thierry Marx</b></p>	<p><b>Ceviche de merlan</b>  Bergamote, Granny Smith, fenouil &amp; gingembre  ****</p> <p><b>Pavé de filet de bœuf flambé au cognac</b>  Sauce poivre, purée de panais &amp; carottes glacées au miel  ***</p> <p>Fromages affinés  ***</p> <p><b>Tatin de poires Conférence</b>  Crème légère au citron</p>
MARDI 10 FEVRIER 2026	VENDREDI 13 FEVRIER 2026	MERCREDI 18 FEVRIER 2026
<p><b>Quenelle de brochet</b>  Sauce Nantua, fondue de poireau  ****</p> <p><b>Déclinaison de bœuf</b>  Braisé &amp; grillé, galette vonnassienne, carotte  Sauce Foyot  ****</p> <p>Fromages affinés  ****</p> <p><b>Suzette ! Mes crêpes...</b>  Mignardises : bugnes  Coulis de praline à tremper</p>	<p><b>Crème de lentilles</b>  Maquereau en croûte de pain d'épices  ****</p> <p><b>Poulet fermier en cocotte</b>  Contisné au beurre d'herbes  ****</p> <p>Fromages affinés  ****</p> <p><b>Tarte aux poires</b>  Crème de marron &amp; farine de châtaigne  Glace vanille Bourbon</p>	<p><b>Truite gravlax</b>  Gel d'herbes &amp; algues  ****</p> <p><b>Pintade rôtie</b>  Champignons, légumes d'hiver &amp; sarrasin  ****</p> <p>Fromages affinés  ****</p> <p><b>Panna cotta au lait végétal</b>  Vanille &amp; agrumes</p>
<b>VENDREDI 20 FEVRIER 2026</b>		
	<p><b>Œufs farcis à la Chimay</b>  Gratinés, sauce béchamel  OU</p> <p><b>Tartare de veau</b>  Clémentines &amp; Tabasco  ****</p> <p><b>Coq au vin de Juliénas</b>  OU</p> <p><b>Petit salé aux lentilles</b>  ****</p> <p>Fromages affinés  ****</p> <p><b>Religieuse au praliné</b>  OU</p> <p><b>Îles flottantes</b>  Pralines roses</p>	