



MENU



ATELIER GOURMAND - PURPLE CAMPUS MONTPELLIER

ateliergourmand.montpellier@purple-campus.com

25 EUROS

MARDI 3 MARS 2026	JEUDI 5 MARS 2026	VENREDI 6 MARS 2026
Œuf poché meurette, lardons, croutons et oignons grelots OU endive au jambon revisitée ***** Filet de poisson plat grenobloise, pommes cocottes et billes de carottes glacées et en purée OU pièce de bœuf grillée à la flamme, crique ardéchoise, panais et sauce Bercy ***** Fromages affinés ***** Profiteroles au chocolat OU mille-feuille vanille et émulsion Dulce	<u>Menu « Ce n'est pas moi, c'est Sétois »</u> Le Filet de mulet et farce ménagère ***** La Macaronade de Saint-Clair ***** Fromages affinés ***** La tuile aux pralines, les zézettes de Sète	Tarte feuilletée Pink-Lady, camembert de Normandie et salade de cressons ***** Pintade rôtie au jus, farce aux cèpes et girolles, purée de céleri et cacahuètes ***** Fromages affinés ***** Baba au rhum crémeux, châtaignes et poires flambées à la chantilly au café
MARDI 10 MARS 2026	VENREDI 13 MARS 2026	MERCREDI 18 MARS 2026
<u>Menu servi en anglais !</u> Ceasar salad & fish and chips de limande ***** Shrimps à l'orange, épinards et sauce américaine ***** Autour du veau : quasi de veau cuit basse température, rognons Baugé, légumes oubliés et jus corsé ***** Tarte amandine lemon curd, meringue et sabayon au Whisky ***** <i>Supplément fromages affinés : 5€</i>	<u>Menu « Le charcutier ou le pêcheur »</u> Moules gratinées au beurre de Montpellier OU croquettes de cochon et chorizo, sauce tartare ***** Filet de bar en papillote et petits légumes au jus OU saucisse au couteau et pommes purée au beurre ***** Fromages affinés ***** Ile flottante et crème anglaise aux pralines roses OU tarte au chocolat noir et mousse au lait	Tataki de porc au riz sauvage de Camargue ***** Carré d'agneau rôti et légumes de saison ***** Fromages affinés ***** Pavlova exotique et crêpe flambée
JEUDI 19 MARS 2026	VENREDI 20 MARS 2026	MARDI 24 MARS 2026
Croquettes jambon fromage et yahourt ravigoté ***** Curry d'agneau, pulpe de patate douce et riz pilaf aux légumes ***** Fromages affinés ***** Panna cotta mangue, ananas, coco et tuile	Sashimi de thon en croûte de poivre et écrasé de pommes de terre à l'avocat ***** Vol au vent, carrelet de haute mer, sauce hollandaise au pamplemousse et asperges des sables ***** Fromages affinés ***** Crêpe Suzette, zeste d'orange et vanille de Madagascar	Crêpe farcie aux moules ***** Quenelle de brochet, sauce Nantua ***** Joue de bœuf confite, carotte glacée et pomme Darphin ***** Tartelette amandine aux agrumes ***** <i>Supplément fromages affinés : 5€</i>
JEUDI 26 MARS 2026	VENREDI 27 MARS 2026	MARDI 31 MARS 2026
<u>Menu « Le charcutier ou le pêcheur »</u> Moules gratinées au beurre de Montpellier OU croquettes de cochon et chorizo sauce tartare ***** Filet de bar en papillote et petits légumes au jus OU saucisse au couteau et pommes purée au beurre ***** Fromages affinés ***** Ile flottante à la crème anglaise aux pralines roses OU tarte au chocolat noir et mousse au lait	<u>Menu « Alain Plassard »</u> Tarte pourpre végétale acidulée et betterave pleine terre ***** Limande de haute mer, sauce hollandaise au pamplemousse, risotto crémeux et asperges vertes ***** Tarte aux pommes et bouquet de roses glace Grand Marnier	Royale de moules et gambas, soupe de poisson, fenouil confit et écume de rouille ***** Canette en deux cuissons, filet rosé, cuisse braisée et sauce bigarade ***** Fromages affinés ***** 1001 feuilles, diplomate à la vanille, émulsion Dulce, cacahuètes caramélisées et fruits flambés