



MENU



ATELIER GOURMAND - PURPLE CAMPUS MONTPELLIER

ateliergourmand.montpellier@purple-campus.com

25 EUROS

VENDEDI 3 AVRIL 2026	MERCREDI 8 AVRIL 2026	JEUDI 9 AVRIL 2026
<p>La Margarita OU Le carpaccio de lieu noir comme à Naples *****</p> <p>Escalope de veau à la milanaise et sauce tomate OU Penne à la carbonara, parmesan et basilic *****</p> <p>Fromages affinés *****</p> <p>Tiramisu, panna cotta et glace au citron jaune</p>	<p>Raviole de langoustine *****</p> <p>Filet de sole, artichaut grillé, pointe d'asperge et sauce vin blanc *****</p> <p>Fromages affinés *****</p> <p>Tarte à la rhubarbe, glace vanille, madeleine et crème brûlée</p>	<p>Tartare de dorade et Saint-Jacques et sorbet au poivron rouge *****</p> <p>Moules farcies, tradition sétoise *****</p> <p>Fromages affinés *****</p> <p>Tartelette tatin pomme basilic en feuilleté, coulis de betterave</p>
JEUDI 16 AVRIL 2026	VENDEDI 17 AVRIL 2026	MARDI 28 AVRIL 2026
<p><u>Menu à thème : les 4 éléments</u></p> <p>L'eau : bar glacé</p> <p>La terre : faux sol végétal à explorer : purée de topinambour, chapelure d'ail noir, mini légumes et bouillon végétal enraciné</p> <p>Le feu : magret de canard calciné, choux fondants, poireaux et jus intense</p> <p>L'air : dans les airs, barbabapa, meringue et rhubarbe</p> <p>Supplément fromage affiné : 5€</p>	<p>Tartare de fève, petits pois, gambas, Saint Jacques et coriandre *****</p> <p>Magret de canard, chou rouge, pruneaux et sauce au café *****</p> <p>Fromages affinés *****</p> <p>La forêt noire au kirsh et cerises flambées</p>	<p>Oeuf poché, artichaut, poisson fumé et émulsion choron *****</p> <p>Vol au vent aux asperges, petits pois, morilles et jus végétal *****</p> <p>Autour de l'agneau... pois chiche, courgette et jus corsé *****</p> <p>La fraise... *****</p> <p>Supplément fromages affinés</p>