



MENU



ATELIER GOURMAND - PURPLE CAMPUS MONTPELLIER

ateliergourmand.montpellier@purple-campus.com

25 EUROS

MARDI 3 NOVEMBRE 2026	MERCREDI 4 NOVEMBRE 2026	VENDREDI 6 NOVEMBRE 2026
Œuf en croûte de persil, meurette, champignons et bouillon persillé ***** Quasi de veau basse température, cannelloni de blette, cèpe à l'oseille, écume de pommes de terre au beurre fumé et jus corsé ***** Fromages affinés ***** Comme une tarte...pomme crumble, ganache montée dulce et sorbet granny	Velouté de Navet de Pardaillan et champignons du moment caramélisés ***** Côte de taureau bourgeoise, pomme Maxim's et tatin d'endives ***** Fromages affinés ***** Forêt noire comme avant et Nashi flambé	Tartare de saumon, mangue, harissa, pistaches grillées, curcuma et menthe fraîche ***** Ballotine de poulet fermier au chorizo, jus de veau corsé, purée parmesan et huile d'olive ***** Fromages affinés ***** Cheesecake new-yorkais et compotée de myrtilles
MARDI 10 NOVEMBRE 2026	JEUDI 12 NOVEMBRE 2026	MARDI 17 NOVEMBRE 2026
Cuisse de grenouille en persillade, jus de cresson et roquette ***** Le rouget en écaille de pomme de terre Noilly Pratt et jus de veau ***** L'Oreiller de la Belle Aurore, feuilletée au foie gras, magret de canard, veau et jus de bœuf au cognac ***** Tarte au chocolat extra noir et mousse au chocolat au lait <i>Supplément fromages affinés : 5€</i>	Crème de lentilles et maquereau en croûte de pain d'épices ***** Poulet fermier contisé au beurre d'herbes, cuisson cocotte ***** Fromages affinés ***** Boulevard Saint-Honoré	L'Œuf mimosa ***** Roulé de poulet aux champignons, jus de braisage et pommes en purée ***** Fromages affinés ***** Tarte aux pommes
MERCREDI 18 NOVEMBRE 2026	JEUDI 19 NOVEMBRE 2026	VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026
Pulpe de potimarron et œuf farci Chimay aux cèpes ***** Pavé de saumon, julienne de poireau, pommes noisettes et sauce vierge aux agrumes ***** Fromages affinés ***** Tartelette aux pommes et raisin, crumble et glace vanille	Œufs Meurette et petits croutons OU Tartare de saumon comme chez Chartier ***** Bœuf bourguignon de paleron et de joue mijoté au Bourgogne, carottes fondantes, champignons de Paris et pommes grenailles ***** Fromages affinés ***** Panna cotta à la rose, coco, cardamome et glace litchi OU Le Flan pâtissier Thierry Marx	Filet de maquereaux à la ficelle et farce ménagère ***** Râble de lapin farci à l'agneau, épinards et pleurotes, fond de veau au cognac ***** Fromages affinés ***** Tarte feuilletée façon Jacques Genin, glace popcorn
MARDI 24 NOVEMBRE 2026		
Saucisson en brioche, sauce Maury et jeunes pousses ***** Pot au feu traditionnel, accompagnement Raifort, moutarde, sel gros et cornichon ***** Fromages affinés ***** Riz au lait version Tatin, kaki et pomme flambés		