



N°1 des cours de cuisine  
 À Montpellier  
 A votre service depuis 2010



- Come and cook your dinner with passionate chefs and discover French gastronomy!
- Meet other people from all horizons
- Improve your French



Philippe & Sandrine will welcome you

EVERY TUESDAY AND THURSDAY  
 6pm to 9pm

Starter- Main course - Dessert + 1 glass of wine - 75€  
 tasting on site

**Online booking and payment**



Les Ateliers d'Arthur  
 3 rue Gerhardt - 34000  
 Montpellier  
 Tel: 06 64 29 01 43

## MENUS MAI - JUILLET 2024

	ENTREE	PLAT	DESSERT
mardi 28/5	macarons carotte cumin	dos de lieu noir à la grenobloise purée de carotte à l'orange	macarons au café
jeudi 30/5	tartare de saumon au gingembre et sesame	boeuf roti et asperges laquées	croustade fraises chocolat et sa chantilly
mardi 4/6	salade d'avocats au fraises	brochettes d'espadon chorizo sauce vierge aubergines roties	mousse au chocolat aux eclats de praliné
jeudi 6/6	clafoutis tomates sechées	médailles de veau risotto aux truffes	le veritable financier
mardi 11/6	eclair poivron, tomates et oignons nouveaux	dos de cabillaud en croute de chorizo et sa fondue de légume	profiterolles
jeudi 13/6	tatin de carottes	ratatouille mediterrannée et filet mignon en croute	verrine de crumble aux fraises
mardi 18/6	briques de chevre des cevennes	filet de thon aux capres et son boulgour aux herbes	mi cuit au chocolat
jeudi 20/6	meli melo mangue, fenouil et crevettes	canard au miel et ses fagots d'haricots verts	gateau à l'ananas
mardi 25/6	soupe de tomates froides et sa chantilly au basilic	dos de lieu noir à la pistache purée pomme de terre raifort	clafoutis aux fruits de saison
jeudi 28/6	tartelette croustillante basque	roti de dinde et ses petits légumes au four	mousse au chocolat et piment d'espelette
lundi 1/7	Clafoutis tomates cerise basilic	Légumes farcis	Tarte au citron revisitée
mardi 2/7	Billes de melon , pastèque , mozzarella au basilic thai	gambas flambée et sa polenta	Panacotta vanille et son coulis caramel beurre salé
Jeudi 11/7	Verrine créative salée	poulet basquaise	croustade fraises chocolat et sa chantilly à la menthe
vendredi 12/07	muffin au chorizo	Pavés de saumon marinés et boulgour aux herbes	tarte aux abricots romarin
Jeudi 18/7	verrine avocat saumon fumé	poulet en croute de noisette et ses petites courgettes snackées	le financier aux framboises de Cyril Lignac
mardi 16/7	tartelette tomate et moutarde	dos de cabillaud crumble de chorizo et sa fondue d'aubergines	mi cuit au chocolat
jeudi 25/07	macarons au jambon serrano et tomates sechées	roti de dinde petits légumes de saison au four	macarons au café
mardi 23/7	crumble poivrons chorizo	thon mariné aubergine à la sassarese	gratin d'abricot au lait de coco
mardi 30/7	gaspacho de pastèque	dos de lieu noir pistache embeurré de pomme de terre	tartelette au citron vert et basilic

