



Philippe CHAPON, fils de Michel et Solange, sa fille Camille a 19 printemps, nourrit depuis l'enfance une passion pour la pâtisserie et la cuisine. Ce malouin de 46 ans, dont les proches connaissent le caractère obstiné, a mis très tôt toute son énergie au service de cette passion.

Élève de l'école hôtelière de Dinard, pâtissier durant quatre ans chez Fauchon, puis responsable des desserts au restaurant Guy Savoy pendant 12 ans, ouvre à Montpellier son propre restaurant, Tamarillos, situé au cœur de la ville depuis 12 ans, où il vous propose une cuisine nature, douce et acidulée sur le thème des fruits et des fleurs. Référencé dans de nombreux guides gastronomiques.

Sachant extraire le potentiel aromatique des fruits avec élégance et équilibre, il axe ses recherches autour d'un subtil dosage des textures, températures, couleurs et saveurs.

Créateur d'une technique permettant de réaliser de fines lamelles de fruits croustillantes sous l'appellation de «dentelles de fruits», il a été couronné champion de France du Dessert en 1985 et en 1995, a obtenu la Médaille d'Argent de la ville de Paris en 1997, a participé à TV Champion Tokyo 1997, à réalisé des événements à New York, Saint Petersburg, Tokyo. Nommé chevalier de l'ordre du Mérite agricole en 1999, chevalier de l'ordre des Arts et des Lettres en 2000 et officier de l'ordre du Mérite agricole en 2006.

Auteur, aux Éditions du Chêne, du Livre d'or de la Glace, saveurs glacées et de la cuisine des fruits, a aussi participé à un ouvrage grand pâtissier au Japon.
www.tamarillos.biz



Tamarillos

La cuisine des fruits et des fleurs

Fruits & Flowers Power

Philippe CHAPON, agitateur de papilles
Double champion de France du dessert



Restaurant - Philippe CHAPON
Tél : 04 67 600 600 - Fax : 04 67 600 601
2, place du Marché aux Fleurs - 34000 Montpellier
www.tamarillos.biz



f Tamarillos Montpellier
f Philippe Chapon

Formule Déjeuner Sur demande plat végétarien ou végétalien

Salades Repas Créatives

Votre Plat du jour **13€** du lundi au samedi (sauf jours fériés)

Votre Plat et Dessert du jour **19€** du lundi au samedi (sauf jours fériés)

Plat du jour avec café **15€** du lundi au samedi (sauf jours fériés)

Menu enfant, (jusqu'à 12 ans) à choisir dans les plats et les desserts (portions adaptées)
un sirop à l'eau offert 12 €

Les entrées 13€

Entrée du jour

Assiette de tomates, fleur de sel

Tartare de pamplemousse et basilic saveur marine

Noix de St Jacques, Fleurs à croquer aux Pistaches (sup. 4 €)

Fleurs de Bourrache, Huîtres spéciales Brian Prieur (x8) (sup. 11 €)

Asperges au lait de coco (sup. 4 €)

Les plats 16€

Servis avec des Fleurs à Croquer

Dos de cabillaud aux fines herbes, jus vanille

Noix de St Jacques, purée aux fines herbes (sup. 4 €)

Côte de veau Français, sauce orange (sup. 4 €)

Aiguillettes de canard aux fruits acidulés

Plancha d'agneau, légumes croquants

Entre pain (Burger) 15 €

Bœuf français haché (125 g), pain aux fruits secs, tomates, cheddar, salade

Entre pain de la mer (Burger) 15€

Poisson du jour, pain aux fruits secs, tomates, perles de citron, salade

Douces fleurs à découvrir 2€

moment ludique avec des infusions florales

Le fromage 8€

de la Maison Bou - Montpellier

Les desserts 9€

Craquant «Pom-Pom», Lavande

«Emotion fraise», fragrance rose

Fraises (Sud de France)

Millefeuille vanille

Glace ou sorbet Maison

Baba au rhum à doser soi-même, saveur exotique

Avocat, crabe & pamplemousse, senteur coquelicot	15€
Ananas et crevette, parfum de menthe	15€
Tempura de crevettes et saveurs du Sud	16€
Citron & Festival de fleurs et saumon fumé	14€
Avocat à l'œuf & festival de fleurs, citron confit	15€
Melon & Lamelles de Magret de canard fumé	17€
Plancha de sépions, risotto aux pistils de safran du Languedoc	15€
Jambon ibérique, légumes croquants	23€
Citron confit & St jacques aux légumes verts	23€
Risotto de tomates de la région & plancha de langoustines	23€
La poisson du jour & festival de fleur	23€
Foie gras vanille, toast	20€

Tapas "Finger Food"

5 € l'unité

Fleurs de bourrache et Noix de Saint-Jacques
Tempura de crevettes et citron, fleurs à croquer
Accras de morue sauce aigre douce
Tapas Pan tomate Serrano
Magret de canard fumé à la plancha
Toasts de foie gras à la vanille et fleur de sel
Spécialité Campagnarde et cornichon
Autour du fromage, confiture d'olives

Petite "Douceur"

(demi-dessert)

Frisson glacé (2 boules)	4€
Frisson glacé (3 boules)	6€
Crème saveur rose	6€
Une touche de croustillant chocolat	6€
Café Douceur	8€
Thé Gourmand	9€
supplément chantilly	1€

Pause Gourmande

Votre Plat et Dessert du jour **27€**

le dimanche et en soirée tous les jours

L'équipe du restaurant vous souhaite une agréable journée à Montpellier, place du marché aux fleurs

Pour votre information, les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent par conséquent nous faire défaut. Merci de votre compréhension

Prix nets, taxes et service compris - TVA à 10 %

Menu enfant, (jusqu'à 12 ans) **12€**
à choisir dans les plats et les desserts (portions adaptées un sirop à l'eau offert).

Tamarillos

La cuisine des fruits et des fleurs

Pour le plaisir de vos papilles

Tous nos mets sont élaborés
à base de produits frais



Les menus sont servis pour l'ensemble de la table



Rouge

Menu



Tamarillos

Menu



Découverte

Menu



Festif 2015

Menu



Dégustation

Menu

Amuses bouche

Langoustines
et dentelle de tomates

Poisson du jour

Douces fleurs à découvrir

«Emotion fraise»,

Amuses bouche

Fleurs à croquer, noix de St Jacques
aux pistaches

Côte de veau, Purée aux fines herbes
Sauce agrume

ou

Poisson du jour

Douces fleurs à découvrir

Craquant «Pom-Pom»

ou

«Emotion fraise»,

Amuses bouche

Langoustines, dentelles de tomates
risotto "coco-citron vert"

Fleurs à croquer, noix de St Jacques
aux pistaches

Foie gras poêlé au chocolat

Fromages et fruits

Douces fleurs à découvrir

«Emotion fraise»,
infusion thym de la garrigue

Croustillant praliné et chocolat

Amuses bouche

Mangue et foie gras "pôelés-pressés"
fraises craquantes

Noix de Saint Jacques et
pousses d'épinard tièdes aux pistaches

"Pêche" du Jour

Côte de veau, purée aux fines herbes
Sauce mandarine

Douces fleurs à découvrir

Millefeuille vanille

Chocolat

Amuses bouche

Langoustines
au citron vert

Noix de Saint Jacques
et pousses d'épinard tièdes
aux pistaches

Légumes verts au lait de coco

Loup, purée aux fines herbes,
jus vanille-citron vert

Foie gras poêlé au chocolat

Fromages

Douces fleurs à découvrir

Atmosphère chocolat et fruits

Chocolat

50€

60€

75€

85€

98€

Prix nets, taxes et service compris - TVA à 10 %



Les Entrées

Fraîcheur

Fleurs de Bourrache, Huîtres spéciales Brian Prieur	x8 24€
Ananas crevette, parfum de menthe	14€
Festival de fleurs, citron et saumon fumé, mesclin	16€
Avocat et crabe, senteur coquelicot	18€
Tempura de crevettes et saveurs du Sud	20€
Foie gras mi-cuit à la gousse de vanille et ses toasts	20€
Jambon ibérique, légumes croquants, fruits frais	50grs 16€ 100grs 32€

Chaleurs

Plancha de sépions, risotto aux pistils de safran du Languedoc	18€
Pommes poêlées & Lamelles de Magret de canard fumé	18€
Langoustines, dentelles de tomate, risotto coco-citron vert	23€
Mangue et foie gras "poêlés pressés", fraises poivrées	25€
Légumes verts au lait de coco	22€
Avocat à l'œuf, émulsion tiède d'huîtres et citron, festival de fleurs	18€
Fleurs de bourrache, noix de Saint Jacques et pousses d'épinard tièdes aux pistaches	25€

Les Plats

Fleurs de bourrache, noix de Saint Jacques, purée aux fines herbes	25€
Filet de loup (de région), purée aux fines herbes, jus vanille-citron vert	25€
Filet de turbot à l'œuf saveur citron, asperges vertes ou purée	26€
Aiguillettes de canard aux fruits acidulés	22€
Foie gras poêlé «minute» au chocolat, compote de pomme	25€
Côte de veau Français, purée, sauce à l'orange caramélisée Supplément Truffe : 9 €	25€
Plancha d'agneau, jus lavande	24€
1/2 Homard en deux cuissons, lait de coco - citron vert	28€

Les Fromages

de la Maison Bou - Montpellier

"Brebis", confiture de figues ou de cerises	8€
Comté et dentelle de pomme	8€
Pélardon, jeunes pousses de salade et noix	8€
Fromage blanc	8€
Assortiment de fromages	12€
Fromage et truffe (en saison)	18€

Les Desserts

Création par Philippe Chapon
Sacré champion de France 1985 & 1995

Douces fleurs à découvrir

Moment ludique avec des infusions florales

Craquant «Pom-Pom», Lavande	14€
«Emotion fraise»,	14€
Assortiment de fruits frais, parfum de rose	14€
Millefeuille vanille	14€
Glace ou sorbet Maison	14€
Baba au rhum à doser soi-même, saveur exotique	14€
Croustillant «praliné noisette» et chocolat	14€
Autour du chocolat (cuisson 8 min)	14€
Atmosphère chocolat et fruits rouges	14€
Le dessert de Camille	14€

Menu enfant, (jusqu'à 12 ans) à choisir dans les plats et les desserts (portions adaptées) un sirop à l'eau offert 12 €

Pour le plaisir de vos papilles

Pour votre information, les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent par conséquent nous faire défaut.

Merci de votre compréhension

Prix nets, taxes et service compris - TVA à 10 %



L'équipe du restaurant vous souhaite une agréable journée à Montpellier, place du marché aux fleurs