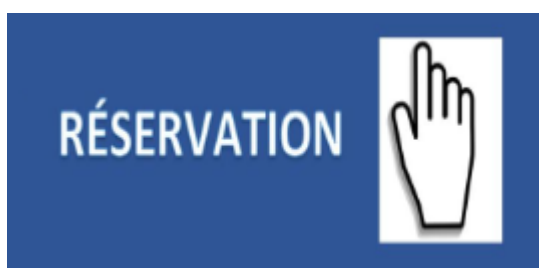


Restaurant Le Perdiguier



Pour connaître les dates d'ouvertures, les menus et RÉSERVER, consultez le site Atrium et cliquez sur l'onglet "Menus de nos restaurants"

<https://www.atrium-sud.fr/web/lpo-montmajour-13200>



Scannez le QR Code pour accéder aux réservations



SCAN ME

Dans le cadre des enseignements professionnels, les élèves, encadrés de leur professeur vous accueilleront pour le déjeuner de **12h05 à 12h30** et pour le dîner de **19h05 à 19h30**.

Afin de respecter les exigences pédagogiques de ces séances, les heures de fermeture de nos locaux **sont fixées à 14h00 et à 22h00**.

Les réservations de groupes de plus de 6 personnes seront réparties en plusieurs tables, pour permettre aux élèves de se former dans les meilleures conditions, exigées dans les référentiels des diplômes préparés.

Nota : pour des raisons de sécurité notre capacité d'accueil ne peut excéder 35 personnes.

Dans l'attente de vous accueillir, toutes les classes donneront le maximum, pour que ces quelques heures passées au sein de notre établissement demeurent des moments de convivialité, et de plaisir gastronomique.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits allergènes. Prenez conseil auprès du professeur de restaurant.

Dans le cadre de nos enseignements nous serons au regret de ne pouvoir vous proposer des préparations de substitution.



MENUS NOVEMBRE ET DÉCEMBRE 2024

Lundi 4 novembre 2024

Velouté de butternut, lard et crème

Entrecôte double, sauce forestière, jardinière de légumes

Arlette à la crème de noisette, pommes au beurre

16.50€

Mardi 5 novembre 2024

Raviolis aux cèpes et bouillon d'ail doux

Magret de canard aux cerises, pommes gaufrettes, jus de canard acidulé

Gâteau basque, cristalline, sauce chocolat

16.50€

Mardi 5 novembre 2024 SOIR

Panini de volaille, harenga et giroles

Purée verte et chou romanesco, maquereau à la flamme, sauce citron vert pistaches

Carré d'agneau rôti en croûte de nori et piment d'Espelette, légumes au goût de tajine, jus au miel de romarin

Crème brûlée coco
Céleste grué de cacao, glace menthe

25.00€

Jeudi 7 novembre 2024

Tourte au canard confit et pommes, dôme de roquette

Blanc de pintadeau à juste température, crème d'épices au vin doux, raviolis épinards ricotta

Baba à la mirabelle chantilly mascarpone-vanille

16.50€

Vendredi 8 novembre 2024

Crème Dubarry, croûtons aux herbes

Suprême de volaille comme un tajine, semoule épicée et légumes d'automne

Tropézienne revisitée

16.50€

Mardi 12 novembre 2024 SOIR

Orange et carottes en gaspacho

Tartelette de radis d'hiver, panna cotta de fanes, condiment au poivre long

Filet de truite sur le grill, caillette de laitue à réglisse, poivrons rouges, menthe, sauce vin rouge

Mini baba à la mirabelle
Blanc-manger citron mascarpone, coing givré

25.00€

Jeudi 14 novembre 2024

Saumon gravlax à la betterave

Filet de poulet Label rouge grillé et pané, sauce diable, polenta cœur coulant au reblochon, carotte glacée

Entremets « Mellifera », figues rôties au miel

16.50€

Vendredi 15 novembre 2024

Tartelette de radis d'hiver, panna cotta de fanes, condiment au poivre long

Filet de truite cuite basse température, caillette de laitue à la réglisse, poivron rouge et menthe, sauce vin rouge

Blanc-manger citron, mascarpone, coing givré

16.50€

Mardi 19 novembre 2024 SOIR

Mi-cuit de saumon gravlax

Soufflé de brochet du val de Saône

Sole meunière farcie au fenouil et coquillages, condiment rafraichissant safrané, sauté de légumes au goût provençal

Figues rôties et soufflées
Sous la neige

25.00€

Jeudi 21 novembre 2024

Terrine de volaille au foie gras,
pruneau confit au vin rouge

Burger de taureau, tomme de
brebis et tomates confites,
pommes frites

Entremets « Plaisir kumquatin »

16.50€

Vendredi 22 novembre 2024

Feuilleté au fromage sauce
Mornay, sucrine et vinaigrette
au balsamique

Papillote de cabillaud à
l'orange, riz safrané

Émotion caramel

16.50€

Mardi 26 novembre 2024 SOIR

Bourguignon de champignons
Escargots en fleur de pomme de
terre et flan de persil, coulis vert

Râble de lapin farci aux herbes,
sucrine rouge rôtie, ketchup de
citron noir, condiment glacé aux
herbes du jardin

Ananas flambé
Éclipse "chocolat réglisse"

25.00€

Jeudi 28 novembre 2024

Beignets de langoustines, sauce
tartare

Pizzetta Regina

Soufflé au chocolat, sorbet
menthe

16.50€

Vendredi 29 novembre 2024

Hamburger de thon snacké,
avocat, shiitakes, jus et zeste de
lime

Râble de lapin farci, sucrine
rouge rôtie, ketchup de citron
noir, condiment glacé aux
herbes du jardin

Soufflé au chocolat, sorbet
menthe

16.50€

Mardi 3 décembre 2024 SOIR

Mini blinis, truite fumée, crème
de pistache

Petit soufflé de pomme de terre
homardine

Cromesquis de brandade de
lieu noir, velouté de courgettes
cébettes, ketchup de poivrons,
émulsion pissaladière

Riz impératrice revisité
L'argousier, sorbet orange
sanguine gingembre

25.00€

Jeudi 5 décembre 2024

Moules gratinées

Pizza comme à Istanbul « Peynirli
Pide »

Rêve « Mûre Astérina »

16.50€

Vendredi 6 décembre 2024

Mousseline de volaille aux
légumes d'hiver

Pavé de rumsteak, sauce au
poivre, gratin dauphinois

Crème renversée au caramel et
financier

16.50€

Lundi 9 décembre 2024

Velouté de chou-fleur

Tournedos de caneton, petit
gâteau de pommes de terre

Entremets marron chocolat,
agrumes confits

16.50€

Mardi 10 décembre 2024

Feuilleté de chèvre aux épinards

Carré d'agneau de Sisteron IGP rôti, pommes Darphin et chou en deux cuissons

Ananas caramélisé, tuile aux amandes, glace vanille

16.50€

Mardi 10 décembre 2024 SOIR

Crème brûlée d'étrilles

Bouillon de crustacés, butternut grillée et son risotto, bisque et langoustine, zeste de bouddha

Magret de canard, purée de topinambour, noisettes, condiment cerise aigre-douce, lavande

Soufflé chocolat
Émotion caramelia

25.00€

Jeudi 12 décembre 2024

Profiterole d'escargot en persillade douce

Ravioles au foie gras, crème à la truffe

Ballotine de volaille aux cèpes, pommes duchesse, purée de potimarron, éclats de châtaignes

Entremets « Victoria »

18.50€

Vendredi 13 décembre 2024

Bouillon de crustacés

Butternut grillée et son risotto, bisque et langoustine, zeste de bouddha

Filet de canette, purée de topinambour, noisette, condiment cerise aigre-douce lavande

Entremets coconelle

16.50€

Lundi 16 décembre 2024**Menu de Noël**

Cygne de tomate et saumon fumé

Magret de canard à l'orange, légumes d'hiver

Buchette chocolat, cœur caramel beurre salé

16.50€

Mardi 17 décembre 2024**Menu de Noël**

Petite assiette de fruits de mer, sauce aïoli

Soupe aux truffes VGE

Pigeon farci au foie gras, légumes oubliés et huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence

Nougat glacé coulis de fruits rouges et huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence

25.00€

Mardi 17 décembre 2024 SOIR**Menu de Noël**

Tartare d'huitres et Saint-Jacques, gelée granny

Médaille de foie gras, chutney aux fruits rouges

Filet de caille en croûte farcie au foie gras et vadouvan, fleur de pommes de terre

Verrine passion - mangue
Bûche "signature marron"

28.00€

Jeudi 19 décembre 2024**Menu de Noël**

Tartare de saumon, huile épicée

Tarte fine à la fondue de poireaux et Saint-Jacques, glace de poisson à la citronnelle

Filet de sole mousseline et citron caviar, flan carotte et brocoli, pommes soleil

Bûche « coup de cœur ivoire, passion, mangue »

25.00€

Vendredi 20 décembre 2024**Menu de Noël**

Duo d'huitres

Gravelax de saumon et blinis maison

Filet de bar au sésame et pavot, champignons farcis, chou romanesco

Omelette Norvégienne

18.50 €

Nous privilégions de travailler avec des produits frais dans le respect de la saisonnalité et des circuits de proximité. Pour des raisons liées aux productions de nos fournisseurs et d'approvisionnement, certains plats pourraient être modifiés. Nous vous remercions pour votre compréhension.