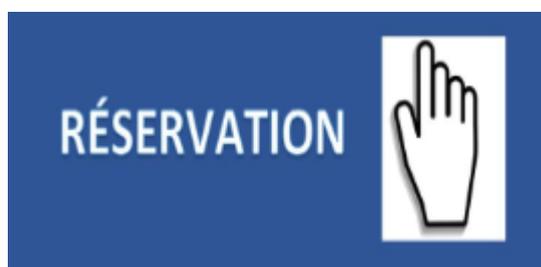


Restaurant Le Perdiguier



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 14h15 et à 22h15**.

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.

MENUS SEPTEMBRE ET OCTOBRE 2024

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.



Lundi 16 septembre 2024

Risotto aux courgettes
Suprême de volaille niçoise, tian
de légumes
Tartelette pêche vanille verveine

16.50€

Mardi 17 septembre 2024

Bavarois à la tomate, gelée
pimentée et pesto de roquette
Râble de lapin, tagliatelles de
courgettes et mogettes au
romarin
Génoise framboise et chantilly

16.50€

Lundi 23 septembre 2024

Tarte fine à la concassée de
tomates
Cabri aux olives, polenta au
fromage de chèvre frais des
Alpilles
Quatre quarts aux pommes
façon tatin, caramel beurre salé

16.50€

Mardi 24 septembre 2024

Sardines marinées sur un sablé
au parmesan et compotée de
légumes
Dos de cabillaud, embeurré de
pommes de terre, sauce
aigrelette
Tartelette au chocolat
déstructurée, sorbet Yuzu

16.50€

Lundi 30 septembre 2024

Quiche au saumon
Fish and chips sauce tartare
Café gourmand

16.50€

Mardi 1^{er} octobre 2024

Quiche au potimarron, ricotta et
graines de courge
Ragoût de bœuf aux
châtaignes, riz pilaf, carotte
glacée, rouelles d'oignon en
tempura
Crumble aux pommes, glace
vanille

16.50€

Lundi 7 octobre 2024

Œufs en deux cuissons, fricassée
de champignons
Pavé de rumsteak sauce au
poivre, gratin de pommes de
terre
Entremets chocolat café

16.50€

Mardi 8 octobre 2024

Cassolette de moules à la
fondue d'endive, marinière
épicée
Merlan pané à l'anglaise,
coquille de gratin de
champignons
Tarte Bourdaloue

16.50€

Vendredi 11 octobre 2024

Tarte provençale, salade de
roquette, vinaigrette au
balsamique et coulis de piquillos
Filet mignon de porc, purées en
duo, sauce vin rouge gingembre
Mousse au chocolat maison,
langue de chat croustillante aux
zestes de citron

16.50€

Lundi 14 octobre 2024

Flan de courgettes, fondue de tomates

Duo de volaille, sauce champignons sautés, pommes fondantes farcies

Crèmeux chocolat et poire pochée sur un sablé breton

16.50€

Mardi 15 octobre 2024

Caillette, dôme de roquette

Fricassée de volaille au Macvin, pommes de terre et saucisse de Morteau

Poire pochée dijonnaise, sorbet cassis

16.50€

Mardi 15 octobre 2024 SOIR

Mise en bouche Cappuccino de poivrons rouges

Œuf bio, girolles, chorizo, sauce poulet

Tataki de bœuf, mousseline de carottes, saté kalamansi, croustillant polenta et cacahuètes, pesto de roquette, pickles de carottes

Verrine poire caramel

Duettino « chocolat pistache »

25.00€

Jeudi 17 octobre 2024

Tartelette aux blettes et parmesan, jus de poulet, mâche aux pignons

Gardianne de taureau et riz sauvage

Saint-Honoré et pêches de vigne

16.50€

Vendredi 18 octobre 2024

Œuf bio, girolles, chorizo, sauce poulet

Tataki de bœuf, mousseline de carottes, saté kalamansi, croustillant polenta et cacahuètes, pesto de roquette, pickles de carottes

Tarte fondante caramel

16.50€

