




INFORMATION RESTAURANT
REPAS UNIQUEMENT SUR PLACE

Réservation en ligne ici
ou par tel. au 0616326428 / 0491077516
RESERVATIONS : Jusqu'à 09H30 maximum du même jour

ACPM SEMAINE 06

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE
Ouvert uniquement le jeudi et vendredi.
(12h15/13h30) avec parking,

ADRESSE : 48 Avenue Marcel
Delprat, 13013 Marseille

HORAIRES DU RESTAURANT : 
De 12h15 à 13h15 avec Parking
A l'entrée livraison (côté gauche du restaurant)

Réservation en ligne : acpmrestauration
Réservation par tél. :
0616326428 - 0491077516



JEUDI 09 FEVRIER :
SOURIS D'AGNEAU
EN CROÛTE D'OLIVES


Menu

LUNDI 06 FEVRIER	MARDI 07 FEVRIER	MERCREDI 08 FEVRIER	JEUDI 09 FEVRIER	VENDREDI 10 FEVRIER
FERMÉ	<p>(Menu à 10,90€) BALLOTINE DE VOLAILLE Focaccia avec mousseline de betterave au gingembre Crèmeux de chèvre frais à la ciboulette</p> <p>-</p> <p>Ballotine de volaille Duxelle de champignons Carottes glacés, petit pois sautés, sauce forestière</p> <p>-</p> <p>Dessert du chef <i>(Préparé par nos stagiaires)</i></p>	FERMÉ	<p>(Menu à 19,90€) SOURIS D'AGNEAU EN CROÛTE Cocktail « maison » Ses amuse-bouches</p> <p>-</p> <p>Carpaccio de dorade Chutney de mangue, citron vert Huile d'olive infusée à la tonka et amandes effilées</p> <p>-</p> <p>Souris d'agneau en croûte d'olives noires PDT grenailles et panais rôtis aux herbes de Provence Echalotes confites et jus de viande corsé</p> <p>-</p> <p>Dessert du chef <i>(Préparé par nos stagiaires)</i></p>	<p>(Menu à 12,90€) QUEUE DE LOTTE RÔTIE AU CRUMBLE Cocktail « maison » Ses amuse-bouches</p> <p>-</p> <p>Tartare de bœuf savoyard, sauce condiment maison avec câpres, éclats de noix de cerneaux et de tomme de Savoie avec une huile infusée à l'ail</p> <p>-</p> <p>Queue de lotte rôtie au crumble Etuvé de poireaux et pulpe de PDT, brunoise panais rôtie, Emulsion vin blanc citronnée</p> <p>-</p> <p>Dessert du chef <i>(Préparé par nos stagiaires)</i></p>

