

Menus MARS 2026

LA CARAVELLE - L'Atelier Gourmand

Mardi 03 mars Fermé	Mercredi 04 mars 25€ Œuf bénédicte Carpaccio Saint Jacques Tartare Filet Wellington Soufflé glacé au Grand Marnier  	Jeudi 05 mars 20€ Nouvel an chinois Assiette roustillant Tartare Boeuf Thai Ananas Flambées  	Vendredi 06 mars 20€ Sardines marinées aux agrumes Boles de picolat Assortiment de mignardises  
Mardi 10 mars Fermé	Mercredi 11 mars 25€ Allumette au fromage Ravioli aux fruits de mer, bisque corsée Carré de porc Choisy Tarte aux citrons meuringuée  	Jeudi 12 mars 20€ Œuf florentine revisité Rognon au Madere Savarin  	Vendredi 13 mars 20€ Consommé de volaille Thai Yassa de poulet riz Pilaf Saint honoré  
Mardi 17 mars Terroir 20€ Escalivade L'ouillade d'Antan Biscuit Roulé  	Mercredi 18 mars 20€ Duo lapin, canard en terrine Fish and chips, sauce tartare et ses légumes à la planxa Crêpes garnitures variées  	Jeudi 19 mars St Patrick 20€ Sea food chowder Irish stew Soufflé Guinness, glace Bailey's  	Vendredi 20 mars 20€ Céleri rôti sauce hollandaise Tournedos de Merlu à poivron rouge spaghetti de légumes Poire belle-Hélène  
Mardi 24 mars Fermé	Mercredi 25 mars 25€ Portugal Caldo verde Arroz de de polvo Carne de Porco à l'alentajana Baba de colada  	Jeudi 26 mars Nouvel an chinoise 20€ Avocat crevettes Sole meuniere Risotto de quinoa Paris brest  	Vendredi 27 mars 20€ Salade de lentilles au chorizo Calamars Farcis à l'Américaine riz safrané Profiteroles au chocolat  
Mardi 31 mars Fermé			

Réservations au 04 68 56 84 74 / 07 61 89 25 60 - Ateliergourmand.perpignan@purple-campus.com
 Ouvert uniquement le midi-

Restaurant d'application La Caravelle 1 Avenue Paul Pascot 66000 Perpignan

Notre chef:  Xavier Debavelaere  Thomas Cantagrill  Sébastien Barcello 

En salle:  Elodie Gaszner  Thomas Guisset 