

Menu-Carte 🍷 Avril 2024

Les Entrées : 14.00€

Barigoule d'artichauts, poitrine grand affinage, oranges sanguines, petits gris sauvages

Muge de Méditerranée fumé au riz de Camargue, asperges de Pays, orties

Suggestion du Moment

Les Plats : 26.00€

Thon rouge de Méditerranée, oignons doux de Lézignan, quelques girolles, sauce poivre vert

Jarret de cerf de chasse confit et pané, salade sauvage, sauce gribiche

Agneau de l'Aveyron : filet farci, épaule confite, poitrine croustillante, gratin de blettes bio

Les Desserts : 12.00€

Rhubarbe, sablé à la fleur de sel de Camargue, sorbet yaourt

Vacherin fraises de Pays, meringue au poivre de Sichuan et citron

Chèvre de la fromagerie des Loubes, brioche toastée, condiment

Nos Menus

Canaille : 55.00€

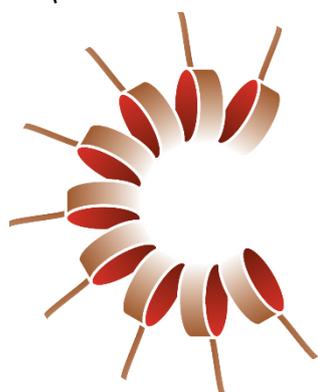
(Découverte gourmande en 10 services, pour l'ensemble des convives, prix par personne)

En 3 Services : 42.00€

En 2 Services : Entrée & Plat ou Plat & Dessert 35.00€

Enfant jusqu'à 12 ans : Plat & Dessert 14.00€

(A choisir dans la carte, accompagné d'un sirop à l'eau)



**le Collège
Culinaire
de France**



LE PETIT LOUIS
CUISINE DU PRODUIT ET VINS CHOISIS
AIGUES-MORTES | CAMARGUE

Menu-Carte 🍷 Avril 2024

Les Produits

Les produits de la mer et pêche de rivière :

Cotefish - Mathieu Chapel - Le Grau-du-Roi (30)
Sud Pêcheries - Floris - Le Grau-du-Roi (30)

Les Viandes :

Taureau de Camargue - Sélection Tommy Maire - Saint-Nazaire de Pézan (34)
Agneau de l'Aveyron - Cochon de la Chataigneraie - Sélection Febéo M. Leroy - Montpellier (34)
Gibier de chasse français - Sélection Nemrod - Fréland (68)

Les Fruits et Légumes :

L'Etang d'Estagel - Saint-Gilles (30)
Vaccarès « Chez Jérôme » - Saint-Laurent-d'Aigouze (30)

Herbes et pousses :

Alma - Maurice Nataf - Le Caillar (30)
Secrets des Roches - Saint-Montan (07)

Les Autres Produits :

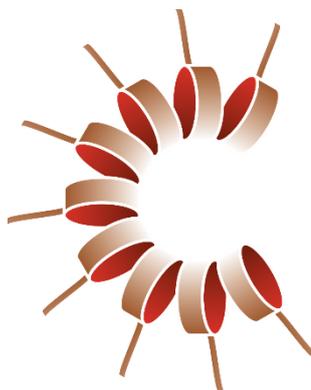
Le miel : Miel des Sables de Camargue - Vauvert (30)
Le sel : Sel et fleur de sel de Camargue - La Baleine - Les Salins du Midi - Aigues-Mortes (30)
Huile d'olive : Picholine du Gard Bio - J&B Soulas à Collorgues (30)
Vinaigres : Vinaigrierie des Remparts - Aigues-Mortes (30)
Riz de Camargue : Canavere - Saint-Gilles (30)
Fromages de chèvre et brebis : fromagerie des Loubes - Montignargues (30)
Médaille d'Argent 2024 Concours Militant du Goût

Le Petit Louis est ouvert du Mercredi au Dimanche au dîner de 19h00 à 21h00
Le Samedi et Dimanche - Au déjeuner de 12h00 à 14h00

Liste des allergènes à votre disposition sur demande.
Prix nets



LE PETIT LOUIS
CUISINE DU PRODUIT ET VINS CHOISIS
AIGUES-MORTES | CAMARGUE



le Collège
Culinaire
de France