

Menu au Déjeuner – Avril 2024

Du Mercredi au Dimanche- De 12h00 à 14h00

Crudo de muge de Méditerranée, agrumes, lait fermenté et herbes

Ou

Oeuf parfait, crème d'asperge verte

Ou

Tartare de cerf de chasse, ail des ours et riz soufflé



Poulpe du Grau-du-Roi, grenailles des sables, vierge

Ou

Epaule d'agneau de l'Aveyron, écrasé de pomme-de-terre, chimichurri, jus

Ou

Burger de thon rouge de Méditerranée



Crème tiramisu, premières fraises de Pays

Ou

Riz de Camargue au lait, fleur d'oranger et caramel

Ou

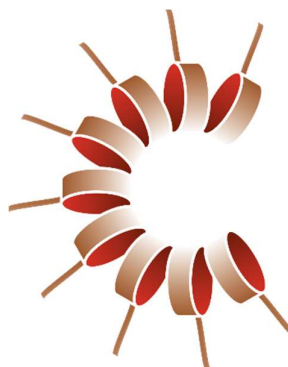
Petit chèvre de la fromagerie des Loubes, brioche

Nos Menus

En 3 Services : Entrée, plat & dessert	27.00€
En 2 Services : Entrée & Plat ou Plat & Dessert (sauf dimanche midi et jour férié)	22.00€
Enfant jusqu'à 12 ans : Plat & Dessert, sirop à l'eau	12.00€



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



le Collège
Culinaire
de France