

Menu au Déjeuner – Septembre 2024

Du Mercredi au Dimanche – De 12h00 à 14h00

Crudo de muge de Méditerranée, prunes jaunes, vinaigrette prune fermentée

Ou

Terrine de taureau bio AOP Camargue

Ou

Aubergine rôtie au miso, burrata



Rouille fumée de petits poulpes blancs du Grau-du-Roi

Ou

Jarret confit de taureau bio AOP Camargue, sauce poivre vert

Ou

Pièce de taureau bio AOP Camargue, chimichurri



Tarte amandine aux pêches de Pays

Ou

Chou au riz rouge, caramel

Ou

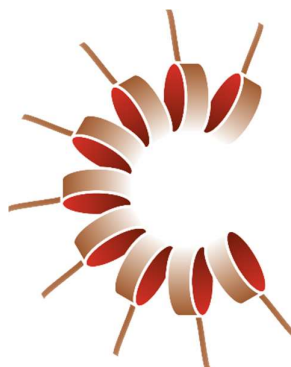
Petit chèvre de la fromagerie des Loubes, brioche Maison

Nos Menus

En 3 Services : Entrée, plat & dessert	29.00€
En 2 Services : Entrée & Plat ou Plat & Dessert (sauf dimanche midi et jour férié)	24.00€
Enfant jusqu'à 12 ans : Plat & Dessert, sirop à l'eau	14.00€



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



le Collège
Culinaire
de France