

Menu-Carte Octobre 2024

Du Mercredi au Dimanche – Au dîner de 19h00 à 21h00

Les Entrées : 14.00€

Carpaccio de taureau bio AOP Camargue, figues et tendon soufflé

Tatin d'oignons doux du Gard, chèvre, graines de moutarde

Pâté en croûte du chef : truffe brumale, pruneau à l'Armagnac

Les Plats : 26.00€

Agneau Allaiton de l'Aveyron, jeunes poireaux grillés, condiment olive, citron confit, câpres

Baudroie du Grau-du-Roi, bisque de crabe vert, derniers légumes d'été

Demi pigeon de la ferme du Renard Rouge, courge, champignons sauvages, foie gras

Les Desserts : 12.00€

Cheesecake brebis, prunes, nougatine, romarin

Fruits rouges, mousse basilic, sorbet pastèque

Chèvre de la fromagerie des Loubes, brioche toastée

Nos Menus

Canaille : 58.00€

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

En 3 Services : 44.00€

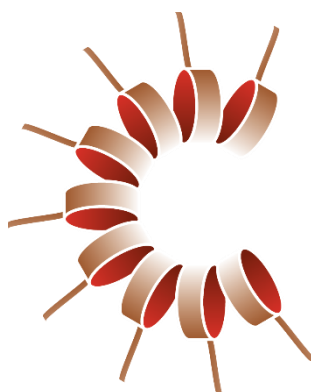
En 2 Services : Entrée & Plat ou Plat & Dessert 37.00€

Enfant jusqu'à 12 ans : Plat & Dessert 16.00€

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



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



le Collège
Culinaire
de France

Les Produits

Les produits de la mer et pêche de rivière :

Cotefish, Mathieu Chapel, Le Grau-du-Roi (30) - Zone de pêche FAO 37.1.2

Les Viandes :

Taureau de Camargue - Sélection Tommy Maire - Saint-Nazaire-de-Pézan (34)

Agneau Allaiton - Sélection Febéo M. Leroy - Montpellier (34)

Les Fruits et Légumes, herbes & pousses :

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

Alma - Maurice Nataf - Le Cailar (30)

Secrets des Roches - Saint-Montan (07)

Truffe Brumale - Sélection JMC Truffes - Richerenches (84) - Récolte Janvier 2024

Les Autres Produits :

Riz de Camargue : Canavere - Saint-Gilles (30)

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)

Fromages de chèvre et brebis : fromagerie des Loubes - Montignargues (30)

Médaille d'Argent 2024 Concours Militant du Goût

Art de la Table : La Botte Gardiane - Aigues-Vives (30)

Extrait de nos Vins Choisis (75cl)

Les Vins Rosés :

« Le Gris de Nathalie » - Domaine du Petit Chaumont - AOP Sable de Camargue Bio - 2023 28 €

« Excellence » - Domaine de Montcalm - IGP Sable de Camargue Bio - 2022 32 €

Les Vins Blancs :

« Les Saladelles » - Domaine de Figueirasse - IGP Sable de Camargue Bio - 2022 28 €

« Saint-Louis - Cuvée l'Etoile » - Les Salins du Midi - IGP Terres du Midi Bio - 2021 38 €

Les Vins Rouges :

« Les Baronnets » - Domaine de Figueirasse - 2021 - IGP Sable de Camargue Bio 30 €

« Mas de Jon » - AOP Pic Saint-Loup - 2022 39 €

Les Eaux :

Vittel / Evian / San Pellegrino / Badoit - 100 cl

6 €



LE PETIT LOUIS

CUISINE DU PRODUIT ET VINS CHOISIS

AIGUES-MORTES | CAMARGUE

