

Menu au Déjeuner – Janvier

Le Samedi & Dimanche de 12h00 à 14h00

Carpaccio de magret de canard, marinade bois de fenouil de Pays et soja

Ou

Gravlax de muge du Grau-du-Roi, betteraves des sables, hibiscus

Ou

Crème de butternut bio de Pays



Burger de filet de poulet Label Rouge croustillant, brochette de pommes grenailles

Ou

Aïoli de seiche de Méditerranée, légumes des sables

Ou

Pot-au-feu de joue de taureau bio AOP Camargue



Fondant chocolat, crème mascarpone et fève de tonka

Ou

Tatin de pommes Chanteclerc du Gard, glace Maison au riz rouge de Camargue

Ou

Petit chèvre de la fromagerie des Loubes, brioche Maison

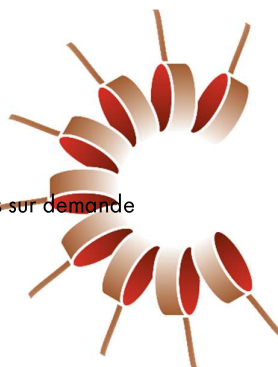
Nos Menus

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

Prix Nets / Liste des allergènes sur demande



le Collège
Culinaire
de France