

Menu-Carte Avril

Du Mercredi au Dimanche - Au dîner : De 19h00 à 21h00

Du Mercredi au Dimanche - Au déjeuner : De 12h00 à 14h00

Les Entrées

Asperges de Pays rôties, graines de tournesol torrifiées, condiment et mayonnaise aux agrumes

Céviche & gravlax de muge du Grau-du-Roi, citron vert et gingembre

Croustillant de taureau de Camargue, condiment tomate, carotte des sables au cumin

Les Plats

Carré d'agneau du Larzac rôti en croûte d'ail des ours

Aïoli de seiche et palourdes de Méditerranée

Retour de Marché du chef

Les Desserts

Avocat / chocolats noir intense et lait / pomelos Corse

Fraises de Pays / Rhubarbe du Gard / Agastache

Chèvre de la fromagerie des Loubes, pain toasté

Nos Menus

Canaille : (Découverte gourmande en 10 services, pour l'ensemble des convives, prix par personne) 58.00€

En 3 Services : 44.00€

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

Formule Déjeuner (sauf dimanche) : 1 Plat, 1 verre de vin ou 1 boisson 25 cl / pers. 29.00€

Enfant jusqu'à 12 ans : Plat & Dessert (à choisir dans la carte, accompagné d'un sirop à l'eau) 16.00€

A la carte : Entrée = 20€ / Plat = 30€ / Dessert = 14€



**le Collège
Culinaire
de France**



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