

Menu-Carte Août

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

Le Dimanche - Au déjeuner : De 12h00 à 14h00

Les Entrées

La tomate bio de Pays en 3 façons et œuf confit au soja : Gaspacho / Confité à l'ail / Poudre séchée à l'agastache

Céviche de muge et dorade du Grau-du-Roi, leche de tigre, pickles de légumes du Gard

Ventrèche de porc noir de Bigorre, focaccia, pesto oseille, condiment melon de Pays

Les Plats

Croustillant de gigot d'agneau confit de l'Aveyron, écrasé de pomme-de-terre, réduction de jus

Espadon de Méditerranée mi-cuit, crème petits pois / menthe, tagliatelles vertes

Côte de cochon de l'Aveyron confite à basse température, croustillant et sauce chorizo

Les Desserts

Pêche plate de Pays, sauge-ananas, glace vanille Maison

Avocat / chocolat, citron vert, granola Maison

Chèvre de la fromagerie des Loubes, pain toasté

Nos Menus

Canaille : (Découverte gourmande en 10 services, pour l'ensemble des convives, prix par personne) 59.00€

En 3 Services : Entrée, Plat & Dessert 45.00€

En 2 Services : Entrée & Plat ou Plat & Dessert 38.00€

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

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 (Origine France) :

Cochon de l'Aveyron (12) - Sélection Febéo - M. Leroy - Montpellier (34)

Porc Noir de Bigorre (65) - Sélection Febéo - M. Leroy - Montpellier (34)

Agneau race Lacaune du Larzac (12) - Sélection Febéo - M. Leroy - Montpellier (34)

Taureau AOP Camargue - Sélection T. Maire - St-Nazaire-de-Pézan (34)

Les Fruits et Légumes, herbes & pousses :

Ferme du Bois de Nice - Saint-Gilles (30)

Vaccarès « Chez Jérôme » - Saint-Laurent-d'Aigouze (30)

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 - 2024 28 €

« Salinaé » - Les Salins du Midi - AOP Sable de Camargue - Gris de Gris - 2024 32 €

Les Vins Blancs :

« Les Saladelles » - Domaine de Figueirasse - IGP Sable de Camargue Bio - 2024 28 €

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

Les Vins Rouges :

« Poujol Lacoste » - Saint-Maurice - IGP Cévennes - 2021 30 €

« Mas de Jon » - AOP Pic Saint-Loup - 2023 39 €

Les Eaux :

Vittel / Evian / San Pellegrino / Badoit - 100 cl

Prix nets / Liste des allergènes sur demande

6 €



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

