

Menu-Carte Octobre

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

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

Les Entrées

Velouté de courge et butternut de Pays, pleurotes du Gard et graines de courges torréfiées

Céviche de muge du Grau-du-Roi, grenade et kiwi, pickles de légumes de Pays

Ventrèche de porc noir de Bigorre, focaccia, pesto oseille

Les Plats

Petit rouget de Méditerranée, purée de panais, potimarron rôti aux épices, vierge

Croustillant cochon de l'Aveyron à la bière ambrée de Camargue, légumes d'automne

Retour de Marché du Chef

Les Desserts

Myrtilles / vanille de Madagascar / fromage blanc

Figue pochée à l'hibiscus, sablé à la fleur de sel de Camargue, 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€

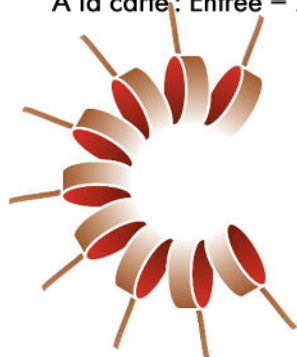
En 3 Services : Entrée, Plat & Dessert 45.00€

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

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

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)

Bœuf Aubrac (12) - Sélection Febéo - M. Leroy - Montpellier (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 : olives du Gard Bio - Domaine de Montcalm (30)

Vinaigres : Vinaigrerie 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

6 €

Prix nets / Liste des allergènes sur demande



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

