

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

Foie gras mi-cuit aux figues de Pays, foccacia Maison

Les Plats

Sandre du Petit Rhône, crumble potimarron, réduction de Jarras, feuilles de clémentine du Gard

Croustillant de 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€

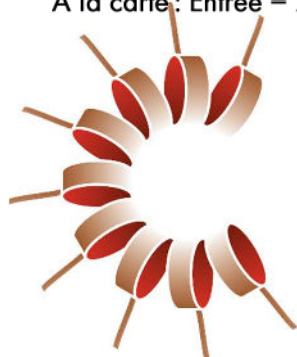
En 3 Services : Entrée, Plat & Dessert 45.00€

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)

Foie gras de la Limagne (63) - 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

En fonction de nos approvisionnements les propositions de notre menu peuvent changer



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

