

Menu au Déjeuner – Juillet 2024

Du Mercredi au Dimanche – De 12h00 à 14h00

Crudo de muge de Méditerranée, prunes jaunes, vinaigrette prune fermentée

Ou

Carpaccio de poulpe du Grau-du-Roi, chimichurri

Ou

Aubergine rôtie au miso



Cacciucco du Grau-du-Roi

Ou

Jarret confit de taureau bio AOP Camargue, grenailles des sables en persillade

Ou

Gardianne de taureau bio AOP Camargue



Tarte amandine aux fruits du Pays

Ou

Vacherin fraise

Ou

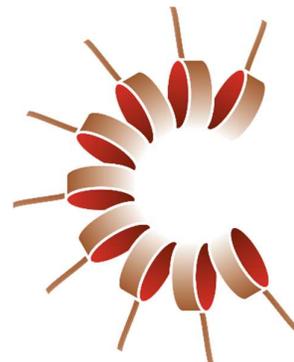
Petit chèvre de la fromagerie des Loubes, brioche Maison

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



le Collège
Culinaire
de France