

# Menu Soirée Camargue & Gipsy

## 31 Juillet, 14 et 28 Août 2024



Crudo de muge du Grau-du-Roi, prunes

Ou

Terrine de taureau bio AOP Camargue, jambon Serrano, abricots de Pays



Rouille Graulenne, mayonnaise fumée

Ou

Jarret de taureau bio AOP Camargue, grenailles des sables



Chou, glace au riz de Camargue

Ou

Petit chèvre de la fromagerie des Loubes, brioche

### Tarifs

Menu Adulte en 3 services 45.00€

Menu Enfant jusqu'à 12 ans : Plat & Dessert, sirop à l'eau 25.00€

Menu à titre indicatif, susceptible de changer en fonction de nos approvisionnements



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



le Collège  
Culinaire  
de France