

Menu au Déjeuner – Novembre 2024

Samedi et Dimanche – De 12h00 à 14h00

Carpaccio de taureau bio AOP Camargue, condiment à la Saint-Gilloise

Ou

Maquereau du Grau-du-Roi mariné, kiwi et livèche

Ou

Crumble de potimarron de Pays, épinards, fromage frais aux herbes



Daube de poulpes blancs de Méditerranée au vin rouge : Domaine de Moulines

Ou

Filet de muge grillé, légumes d'Automne, réduction aneth-curcuma

Ou

Pressé de joue de taureau bio AOP Camargue, grenailles, romanesco, jus réduit



Riz de Camargue au lait, vanille et tonka

Ou

Pomme confite à l'hibiscus, crème mascarpone aux agrumes

Ou

Petit chèvre de la fromagerie des Loubes, brioche Maison

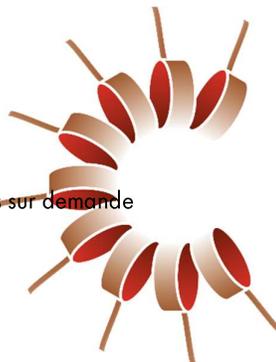
Nos Menus

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

Prix Nets / Liste des allergènes sur demande



le Collège
Culinaire
de France