

# Menu-Carte Décembre & Janvier

## Les Entrées : 14.00€

Huître de Camargue, rillettes de muge du Grau-du-Roi, gel citron-gingembre

Tartare de taureau Bio AOP Camargue, chips et pickles d'Automne

Velouté de potimarron de Pays, graines de céréales torrifiées, riz de Camargue soufflé

## Les Plats : 26.00€

Epaule de cochon de l'Aveyron, écrasé d'Agata, légumes de saison

Thon rouge de Méditerranée juste snacké, riz noir et légumes croquants, sauce vierge

Magret de canard, poire du Gard et purée de panais à la vanille

## Les Desserts : 12.00€

Avocat, chocolat et granola Maison

Le fruit de saison : la clémentine Corse en découvertes

Chèvre de la fromagerie des Loubes, brioche toastée

## Nos Menus

Canaille : 58.00€

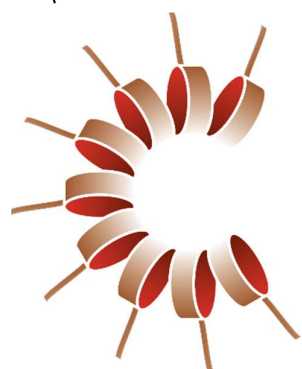
(Découverte gourmande en 10 services, pour l'ensemble des convives, prix par personne)

En 3 Services : 44.00€

En 2 Services : Entrée & Plat ou Plat & Dessert 37.00€

Enfant jusqu'à 12 ans : Plat & Dessert 16.00€

(A choisir dans la carte, accompagné d'un sirop à l'eau)



**le Collège  
Culinaire  
de France**



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

# Menu-Carte Décembre & Janvier

## 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 :

Cochon de l'Aveyron, ferme de la Châtaigneraie - Sélection Febéo M. Leroy – Montpellier (34)

Taureau Bio AOP Camargue – Sélection Tommy Maire – St-Nazaire-de-Pézan (34)

Magret de canard du Domaine de la Limagne - Sélection Febéo M. Leroy – Montpellier (34)

### Les Fruits et Légumes :

L'Etang d'Estagel – Saint-Gilles (30)

Vaccarès « Chez Jérôme » - Saint-Laurent-d'Aigouze (30)

### Herbes et pousses :

Alma – Maurice Nataf - Le Caillar (30)

L'Etang d'Estagel – Saint-Gilles (30)

Secrets des Roches – Saint-Montan (07)

### Les Autres Produits :

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 : Picholine du Gard Bio – J&B Soulas à Collorgues (30)

Vinaigres : Vinaigrerie des Remparts – Aigues-Mortes (30)

Riz de Camargue : Canavere – Saint-Gilles (30)

Fromages de chèvre et brebis : fromagerie des Loubes – Montignargues (30)

Médaille d'Argent 2024 Concours Militant du Goût

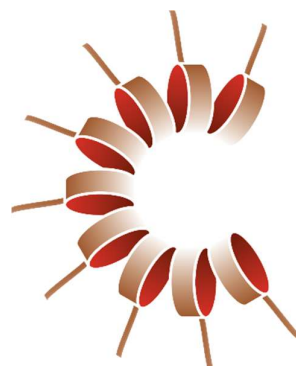
**Art de la Table :** La Botte Gardiane – Aigues-Vives (30)

**Le Petit Louis est ouvert du Mercredi au Dimanche au dîner de 19h00 à 21h00**

Liste des allergènes à votre disposition sur demande.  
Prix nets



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



le Collège  
**Culinaire**  
de France