



Menu Du Jour de L'An Collection 2025

Déjeuner Du Jour de l'An en 4 Services à 70.00€

Menu cuisiné pour vous par notre chef Julien Budin

Un Spritz Camarguais : Blanc de Blancs Domaine Royal de Jarras, pour votre apéritif*



Menu du Jour de l'An en 4 services et Apéritif

- ☞ Spritz Camarguais pour l'apéritif : Distillerie Cœur de Cuivre & Domaine de Jarras Brut
- ☞ Le chou-fleur : Dubarry comme un shooter, truffe de Richerenches, pain croquant
- ☞ Le Bar de Pêche Locale : croustillant, émulsion au Crémant Brut du Domaine de Jarras
- ☞ Le Taureau Bio AOP Camargue : millefeuille de pommes grenailles des sables, Jus réduit au foie gras
- ☞ L'Avocat : chocolat et granola Maison





Menu enfant jusqu'à 12 ans à 45€ En 3 services

☞ La Gambas du Grau-du-Roi : raviole, bouillon, crabe bleu de Méditerranée



☞ Le Bar de Pêche Locale : croustillant, émulsion

OU

☞ La volaille de l'Aveyron : en ballotine, girolles



☞ L'Avocat : chocolat et granola Maison



Conditions générales de vente

Confirmation de réservation obligatoire par mail

Règlement total à la réservation

Annulation possible sans frais jusqu'à 96 heures avant la date de l'événement

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Contact Hôtel Saint-Louis : 04 66 53 72 68 – contact@lesaintlouis.fr – www.lesaintlouis.fr

