

# Menu-Carte Avril

Du Mercredi au Dimanche - Au dîner : De 19h00 à 21h00

Le Samedi et Dimanche - Au déjeuner : De 12h00 à 14h00

## Les Entrées : 20.00€

Asperges de Pays rôties aux épices et graines torrifiées

Céviche de barracuda de Méditerranée, citron vert et gingembre

Tartare de veau de l'Aveyron et du Ségala, pickels de légumes de Saison

## Les Plats : 30.00€

Joue de cochon fermier élevé en plein air, duxelle de champignons, jus réduit

Aïoli de seiche et poulpe du Grau-du-Roi

Côte de veau de l'Aveyron et du Ségala, cuisson basse température, demi-glace

Ecrasé de pommes-de-terre et olives taggiasches

## Les Desserts : 15.00€

Panna cotta de chocolat blanc, estragon, kiwi et pistaches caramélisées

Fraise du Gard, rhubarbe de Pays infusée au romarin, sablé à la fleur de sel de Camargue

Chèvre de la fromagerie des Loubes, pain toasté

## Nos Menus

Canaille : 58.00€

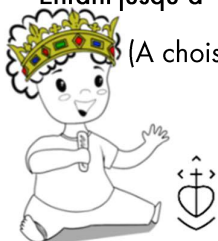
(Découverte gourmande en 10 services, pour l'ensemble des convives, prix par personne)

En 3 Services : 44.00€

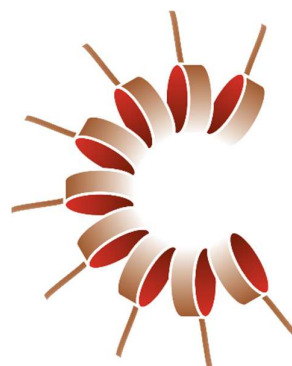
En 2 Services : Entrée & Plat ou Plat & Dessert 37.00€

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

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



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



le Collège  
Culinaire  
de France

# 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 (Origine France) :

Veau de l'Aveyron et du Ségala - Sélection Febéo - M. Leroy - Montpellier (34)

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

Cochon fermier Duroc-Large White - Sélection Febéo - M. Leroy - Montpellier (34)

## Les Fruits et Légumes, herbes & pousses :

Ferme du Bois de Nice - Saint-Gilles (30)

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

Alma - Maurice Nataf - Le Cailar (30)

## Les Autres Produits :

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

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)

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)

## Extrait de nos Vins Choisis (75cl)

### Les Vins Rosés :

« Le Gris de Nathalie » - Domaine du Petit Chaumont - AOP Sable de Camargue Bio - 2023 28 €

« Excellence » - Domaine de Montcalm - IGP Sable de Camargue Bio - 2022 32 €

### Les Vins Blancs :

« Les Saladelles » - Domaine de Figueirasse - IGP Sable de Camargue Bio - 2022 28 €

« Saint-Louis - Cuvée l'Etoile » - Les Salins du Midi - IGP Terres du Midi Bio - 2021 38 €

### Les Vins Rouges :

« Poujol Lacoste » - Saint-Maurice - IGP Cévennes - 2021 30 €

« Mas de Jon » - AOP Pic Saint-Loup - 2022 39 €

### Les Eaux :

Vittel / Evian / San Pellegrino / Badoit - 100 cl

Prix nets / Liste des allergènes sur demande



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

