



Le Moulin du Gua

Implanté sur la rive droite du canal de la Robine (classé au patrimoine mondial de l'UNESCO), le Moulin du Gua est un lieu mythique à Narbonne.

Construit au XI^{ème} siècle par le Roi Louis VI dit, « *Louis le gros* », il fut ensuite cédé aux Archevêques de Narbonne puis au monde économique. Une tannerie en 1850, puis une fabrique d'eaux gazeuses, il abritait jusqu'en 1980 les glaciers narbonnaises.

Symbole du pouvoir politique, puis religieux et enfin économique, il incarne aujourd'hui, à l'issue de sa rénovation, le rendez-vous des gourmands et d'un certain « art de vivre ».

Le Chef et toute son équipe vous souhaitent un excellent repas.

Nos Menus

❖ Déjeuner « les Gourmets Pressés »

Un menu du Chef au gré du marché - *Du Mardi au Samedi, uniquement le midi*

- Formule complète 29 €
- Entrée, plat ou Plat, dessert 23 €

❖ Menu Gourmand

Une entrée, un plat et un dessert à choisir sur la carte

52 €

❖ Menu de l'Ecluse

39 €

❖ Formule Riquet

Une Entrée, plat ou un Plat, dessert à choisir sur la carte

35 €

❖ Menu Enfant (Menu jusqu'à 12 ans)

Filets de poulet panés maison ou Fish & Chips maison, frites fraîches ou légumes du moment, glace.

17€

*Toutes les formules sont hors boissons

**Le fromage peut remplacer le dessert dans tous les menus, avec un supplément de 4€ pour le menu du Gua et celui l'écluse.



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

L'Ecluse

39 €

Entrée

Le maki végétal en déclinaison de carottes multicolores, chèvre frais à la cébette et sa vinaigrette au Wasabi

Ou

L'œuf mollet et sa crème de petits pois, émulsion au chorizo, pois chiches frits

Plat

Le magret de canard gersoïse en tournedos, légèrement fumé, purée de pommes de terre à la façon de Joël Robuchon et son jus à la griotte

Ou

Le gnocchi de patates douces, pesto de basilic à la pistache légèrement crémé, copeaux de vieux Parmesan

Dessert

Les fruits rouges déclinés en différentes textures autour d'une meringue croustillante

Ou

Le millefeuille revisité, crème diplomate à la fève de Tonka et gel citron

Notre Carte

Les entrées

- Le maki végétal en déclinaison de carottes multicolores, chèvre frais à la cébette et sa vinaigrette au Wasabi 21€
- L'œuf mollet et sa crème de petits pois, émulsion au chorizo, pois chiches frits 22€
- L'asperge de la région, crème fraîche de Bresse aux huîtres de Leucate et au Yuzu 24€
- Pressé de veau à la tapenade d'olives Lucques, croustillant à la mousse d'huile d'olives 23€

Les plats

- Le magret de canard gersoïse en tournedos, légèrement fumé, accompagné d'une purée de pommes de terre à la façon de Joël Robuchon et son jus à la griotte 28€
- Le gigot d'agneau rôti au thym, fregola sarda cuisinée en risotto aux écorces de citron et son jus réduit à la cacahuète 31€
- Le bar en filet, juste nacré, asperges vertes croquantes et fenouil fondant, sabayon au Muscat et au gingembre 32€
- Le gnocchi de patates douces, pesto de basilic à la pistache légèrement crémé, copeaux de vieux Parmesan 27€

Les desserts

- Les fruits rouges déclinés en différentes textures autour d'une meringue croustillante 12€
- Le chocolat noir de Madagascar 67,4% en tartelette, caramel moussé au Miso, sorbet chocolat 14€
- L'esprit d'une Charlotte à la noix de coco et à l'ananas 12€
- Le millefeuille revisité, crème diplomate à la fève de Tonka et gel citron 13€
- L'ardoise de fromages AOP de notre belle région d'Occitanie 18€