



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 ».



MOULIN DU GUA

BRASSERIE

Les menus

Déjeuner « les Gourmets Pressés »

Un menu du Chef au gré du marché - *uniquement le midi*

Entrée / plat / dessert 29€

Entrée / plat ou Plat / dessert 23€

Menu Gourmand

52€

Une entrée carte - un plat carte - un dessert carte

Formule Riquet

35€

Entrée / plat ou Plat / dessert

Menu de l' Ecluse

39€

Entrée / plat / dessert

Menu Enfant (jusqu' à 12 ans)

17€

Plat, dessert

Filets de poulet panés maison ou Fish and Chips maison,
frites fraîches ou haricots verts, glace

Tous les menus sont hors boissons

*Le fromage peut remplacer le dessert dans tous les menus. Un supplément de 4€ s' applique
pour le Menu de l' Ecluse et la formule Riquet.

** Liste des allergènes disponible au bar

Nos glaces et sorbets proviennent de la maison Maître artisan glacier
« Glaces des Alpes »



MOULIN DU GUA
BRASSERIE

Menu de l' Ecluse

Entrée

Velouté de champignons façon ile flottante,
champignons poêles, croutons

ou

Millefeuille de butternut, fromage frais de Combebelles,
pesto chaud, épinards et noisettes, pancetta grillée

Plat

Joue de bœuf confite au Corbière, légumes glacés façon raviolo,
condiment cornichons, câpres et échalotes

ou

La frégola en risotto, gremolata ricotta,
poêlée de champignons

Dessert

Déclinaison de poire, tuile au miel,
mousse de cardamome

ou

Tarte tatin à la rhubarbe, sorbet citron vert

Les entrées

Velouté de champignons façon ile flottante, champignons poêlés, croutons	21€
Millefeuille de butternut, fromage frais de Combeville, pesto chaud, épinards et noisettes, pancetta grillée	19€
Saint jacques gratinées au combava pressé, pommes et céleri, émulsion curry vert	23€
Foie gras mi-cuit, liqueur de châtaigne, beurre de crème de marrons, châtaignes torréfiées, brioche toastée	24€

Les plats

Joue de bœuf confite au Corbière, légumes glacés façon raviole, condiment cornichons, câpres et échalotes	29€
La frégola en risotto, gremolata ricotta, poêlée de champignons	27€
Dorade de lotte, rôtie à la bisque, crémeux de panais, carottes confites au beurre de crustacés, chips de topinambour	31€
Coquelet fermier, jus réduit au foie gras, pommes ana, girolles poêlées au Sauterne	31€

Les desserts

Déclinaison de poire, tuile au miel, mousse de cardamome	12€
Tarte au chocolat amer, praliné noisettes Tonka, mascarpone vanille	13€
Tarte tatin à la rhubarbe, sorbet citron vert	12€
Entremets mousse de citron noir, gelée de citron confit, dacquoise café	13€

Les fromages d'Occitanie

18€

- Le Roquefort (AOP) - Fromage à pâte persillée au lait cru de brebis
- L'Ariègeois - Fromage à pâte pressée, non cuite, au lait de vache
- Le Rocamadour (AOP) - Fromage au lait cru de chèvre

Pour davantage de saveurs, accompagnez votre fromage d'un verre de nos vins de la Région



Le Chef et toute notre équipe vous souhaitent un excellent repas



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**