

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 XIème 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 glacières 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 30
Entrée / plat ou Plat / dessert 24

Menu Gourmand 52

Une entrée carte – un plat carte – un dessert carte

Menu de l'Ecluse 39

Entrée / plat / dessert

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 17

Plat, dessert
Filets de poulet ou poisson panés maison,
frites fraîches ou légumes du moment, glace, 1 verre de sirop

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.

** Liste des allergènes disponible au bar

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

Menu de l'Ecluse

Entrée

Cromesquis de pieds de cochon aux champignons, crème d'haricots coco

ou

Velouté de potiron et noix, en cappuccino

Plat

Le pot au feu d'antan revisité

ou

Les ravioles de champignons des sous-bois, crémeux à la noisette

Dessert

Le vacherin aux agrumes

ou

Tarte, déclinaison de chayottes

Les entrées

La terrine de foie gras de canard poêlé au cacao, brioche toastée	24
Le croustillant de gambas, émincé de fenouil acidulé et bisque	22
Cromesquis de pieds de cochon aux champignons, crème d'haricots coco	21
Velouté de potiron et noix, en cappuccino	19

Les plats

Le pot au feu d'antan revisité	23
Le pigeon et sa mitonnée de légumes oubliés, sauce au cognac	31
Saint Jacques rôties au beurre noisette, persil tubéreux à la vanille, jus de barde	29
Les ravioles de champignons des sous-bois, crémeux à la noisette	26

Les desserts

Le vacherin aux agrumes	12
L'entremet Mont Blanc	14
Déclinaison de betteraves et framboises autour du chocolat	13
Tarte, déclinaison de chayottes	12

Les fromages d'Occitanie

Le plateau de fromages	18
Sélection de fromages AOP du moment	

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



ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS