

Auberge du Moulin



Informations de Contact

Adresse: 9 Rue de la Fontaine, 11350 Duilhac-sous-Peyrepertuse, France
Téléphone: +33 4 68 48 95 34

À Propos

Osez une parenthèse sensorielle !

D'abord en goûtant la cuisine savoureuse de notre chef, exécutée avec autant de passion que de précision. Prenez votre repas dans l'ancien moulin à huile où sur la terrasse à l'ombre d'un magnifique saule pleureur dont le son de la fontaine des "amours" vous offrira une expérience bucolique inoubliable. Puis dégustez nos vin dont la couleur et les arômes vous transporteront dans la garrigue où se trouvent les vignes de notre domaine. Pour votre plus grand plaisir, nos plats sont composés de produits issus du travail des femmes et des hommes de notre terroir Méditerranéen. A l'Auberge du Moulin, le plaisir de la table se partage en toute simplicité.

Horaires d'Ouverture

Lundi	Open
Mardi	Open
Mercredi	Open
Jeudi	Open
Vendredi	Open

Samedi	Open
Dimanche	Open

Notre Menu

LES ENTRÉES DU MOULIN

Planche de charcuterie Catalane et Manghego à partager 2 personnes	19,00 €
Œuf parfait de la ferme « Le Claus » crème de champignon et Chips de jambon	13,00 €
Tatin de tomates à l'ancienne filet d'anchois et Feta	14,00 €
Salade de tentacule de poulpe marinée note asiatique	16,50 €
Pressé de fromage de chèvre des « embialades » escalivade de légumes en millefeuille	15,00 €
Foie gras de canard maison de la ferme « Candelon » compotée d'oignon rouge, pain toasté aux figues et abricot de la boulangerie « Painpertuse »	16,50 €

LES PLATS DU MOULIN

Plat du jour (Servi uniquement le midi sauf le dimanche)	17,00 €
Pavé de Veau jus corsé aux pleurotes	24,50 €
Suprême de volaille noir du Périgord crème de morilles	25,00 €
Risotto crémeux à la betterave Saint-Jacques fraîches snackées	24,00 €
Poisson frais du marché	23,00 €
Tomahawk de Porc Tirabuixó sauce miel et moutarde à l'ancienne	26,50 €
Civet de Sanglier des Pyrénées haricots blancs (Recette de mamie)	26,00 €
Falafel sauce blanche (plat végétarien)	15,00 €

LES DESSERTS DU MOULIN

Dessert Maison	8,50 €
Fromage de chèvre frais des « Embialades » miel du Pays	8,50 €
Ardoise de fromages	12,00 €
2 boules	4,00 €
3 boules	5,00 €
supplément chantilly	1,00 €
POUR LES ENFANTS de moins de 12 ans Steak haché de la ferme 'Le Claus »ou filet de poisson pané Accompagné de légumes du moment Pot de glace « la belle Aude »	12,00 €

Nos Spécialités

Pan Con Tomato



Calamari À la Plancha



Pressé de Chèvre



Foie Gras de Canard Maison Et Son Confit D Oignon Rouge



Joue de Porc



Poisson À la Planta Selon Arrivage



Carpaccio de Tomates À la Burrata



Moules À la Planxa



Burrata Avec Carpaccio de Tomates



Crème Catalane



Steak Haché Frites



Roulé Aux Framboises Et Ça Crème Légère



Sauté de Veau



Gambas



Pressé de Fromage de Chèvre Des Embialades



Basil Sorbet



Crema Catalana



Carpaccio De Tomaquet I Burrata

