

# Le Moulin de Trèbes

## Menu du « Midi »

(Du Mardi au Vendredi, sauf jours fériés)

Entrée – Plat **ou** Plat – Dessert

**15€** boissons non comprises

–

Entrée – Plat – Dessert

**19€** boissons non comprises

# Le Moulin de Trèbes

## Entrées

Toast brûlé, saumon mariné à la betterave rouge, vinaigrette de granny Smith et endives	15.50€
Foie gras de canard mi cuit maison, chutney de fruits exotiques, brioche maison à la Cardamome verte	18.00€
Sauté de filets de caille, lait de noisette, pleurotes et émulsion de ciboulette	17.00€
Jardinière de légumes de printemps en pickles, coulis de butternut, Burrata et chlorophylle de persil	13.50€

## Plats

Dos de cabillaud rôti, casserole d'artichauts violets au thé Matcha	19.00€
Filet de bœuf légèrement fumé maison, éclats de Sarazin torréfié, compotée de jeunes oignons et carottes au poivre Timut	22.00€
Poitrine de pintade label rôtie, petits pois à la française et sa pomme de terre boulangère	20.00€
Consommé d'artichauts et asperges vertes du Pays, aromates, pied de porc au vin blanc	19.00€

## Desserts

<b>L'assiette de fromage du Bousquet, confiture de cerises noires Basques</b>	<b>9.00€</b>
Mi cuit au chocolat amer, confiture d'orange à l'Espelette	12.00€
Meringue à la façon Pavlova, crémeux de citron de Menton et kiwi	10.00€
Pomme rôtie comme une tatin sur un feuilleté à la cannelle, crème épaisse d'Isigny	10.00€
Mille-feuille au spéculoos, sirop d'Agave et pignons de pins	8.00€

## Le Menu Enfant

Plat – Dessert et un soda	16.00€
---------------------------	--------