

Restaurant «Le moulin de Trèbes»

Menu de Pâques

Disponible en plus de la carte (Dimanche et Lundi de Pâques)

Carpaccio de langoustines d'Écosse et condiment d'asperges vertes à l'huile d'olives.

« Villa blanche », Calmel et Joseph, IGP d'Oc (Sauvignon blanc).



Barigoule tiède d'artichauts violets, focaccia au romarin maison et jambon de porc noire de Bigorre.

« La Muse », Domaine La Louvière, IGP d'Oc (Viognier, Chardonnay et Chenin blanc).



Gigotin d'agneau des Pyrénées rôti, crème de petits pois, trévisse braisée, sarriette et flan de pommes de terre.

Marselan 2022, IGP d'Oc, Domaine Sibille.



Tarte fine au chocolat noir, sablé à la girofle, huile d'olives fruité mure et mousse de chocolat au combava.

65.00€, boissons non comprises OU 75€ avec un accord mets et vins

Sur réservation (places limitées).