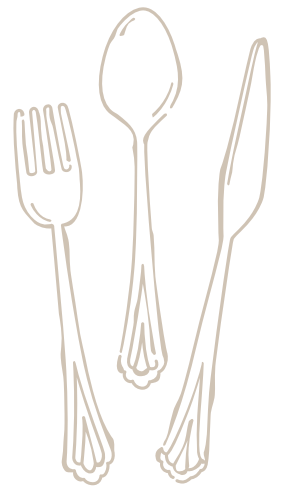


# Les entrées



**Salade verte, tomate, échalotes et pignons grillés**

7 €

**La terrine du moment**

Nous demander

9 €

**Comme une bruschetta**

Pain aux figues et amandes de la boulangerie "les Maîtres de mon Moulin" à Cucugnan, fromage de chèvre frais des "Embialades", roquette et petits légumes.

14,50 €

**Gravlax de Saumon**

Saumon mariné aux agrumes et aneth, pain toasté.

16,50 €

**Pain con tomate**

Pain toasté, jambon Serrano grande réserve 20 mois d'affinage.

15 €

**Foie gras de Canard**

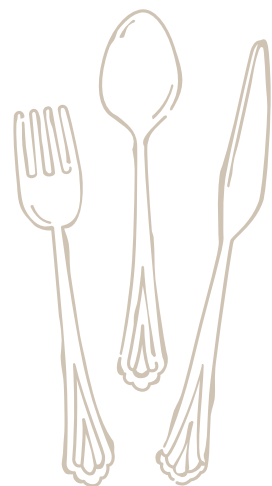
Foie gras de la ferme "Candelon" du Gers mi-cuit, pain de la boulangerie "les Maîtres de mon Moulin" à Cucugnan, confit d'oignons rouges.

17,50 €

*Auberge du Moulin*

Duilhac sous Peyrepertuse

# Les plats



<b>Plat du jour</b>	17 €
<b>Joue de porc grillée, aïoli</b>	19 €
<b>Filet de Canard, jus réduit aux pleurote</b>	24 €
<b>Gambas sauvages à la plancha</b>	25,50 €
<b>Linguine, sauce aux morilles</b> plat végétarien	18 €
<b>Civet de sanglier des Pyrénées, haricots blanc</b> Recette de mamie.	26 €

Tous nos plats, sauf le civet de sanglier, sont servis avec des légumes de saison.

*Auberge du Moulin*

Duilhac sous Peyrepertuse