



Moulin *des* Ruats

HÔTEL & RESTAURANT

Par Cloé et David
Jodelet Landriot

Nathan Gaudrillet, chef de cuisine
Pascal Joseph, responsable salle
Et toute l'équipe est heureuse de vous
accueillir pour ce repas

MENU DES GOURMETS

63 EUROS

Nous souhaitons avec ce menu du moment pouvoir vous faire découvrir en un repas une série de plats phares de la maison pour un délicieux moment de gastronomie...

Foie gras, confiture de figues, brioche cacao

.....

Gravlax de Truite, asperges verte, vinaigrette orange sanguine, pâte de sésame noir et sorbet clémentine au poivre de tchuli

.....

Pavé de Boeuf, pomme de terre paysanne, cèpes poelés, purée d'épinard, jus madère

.....

Une assiette de fromages de nos régions

.....

L'Entremet Exotique

Crèmeux fruit de la passion,
bavaroise ananas et biscuit praliné noisette
Accompagné d'un sorbet à la banane

MENU 40 EUROS

(Entrée, plat, fromage OU dessert)

MENU 47 EUROS

(Entrée, plat, fromage & dessert)

Burratina et petit pois frais à l'huile de menthe, espuma de burrata au pain grillé

Ou

Gravlax de Truite, asperges verte, vinaigrette orange sanguine,
pâte de sésame noir et sorbet clémentine au poivre de tchuli

Ou

Raviole de Royan, bouillon dashi, shiitake,
jaune d'oeuf confit au soja, coriandre

•••••

Poisson du moment, sauce vierge aux herbes, panisse frite, courgette,
fenouil et tomate confite

Ou

Croustillant d'Agneau à la pistache, aubergine roties, fêta,
crémeux de semoule et jus d'agneau

Ou

Risotto de risoni aux fruits de mer et parmesan
"Option Végétarienne aux asperges"

Ou

Tartare de Boeuf haché au couteau façon Thaiï,
achard de légumes pimentée, mayonnaise coriandre

•••••

Assiette de fromages de nos régions et son chutney du moment
Epoisses de la fromagerie berthaut, tomme rouge de la pierre qui vire, fromage de
chèvre des crêtes et chaource (sous réserve d'arrivage)

Ou

Fromage blanc fermier
(sucre ou miel ou compotée de cassis ou herbes & échalote)

•••••

Un dessert au choix de la vitrine de Pâtisserie

Ou

Trois boules de glaces et sorbets maison,
chantilly sur demande

LES ENTRÉES

À LA CARTE

Foie gras, confiture de figues, brioche cacao | 20.00 euros

Gravlax de Truite, asperges verte, vinaigrette orange sanguine,
pâte de sésame noir et sorbet clémentine au poivre de tchuli | 18.00 euros

Buratina et fraîcheur de légumes de saison, espuma de burrata au pain grillé | 16.00 euros

Raviole de Royan, bouillon dashi, shiitake,
jaune d'oeuf confit au soja, coriandre | 16.00 euros

LES PLATS

Tartare de Boeuf haché au couteau façon Thai,
achard de légumes pimentée, mayonnaise coriandre | 29.00 euros

Pavé de Boeuf, pomme de terre paysanne,
cèpes poelés, purée d'épinard, jus madère | 34.00 euros

Croustillant d'Agneau à la pistache, aubergine rôties, fêta,
crèmeux de semoule et jus d'agneau | 25.00 euros

Risotto de risoni aux fruits de mer | 25.00 euros

ou Option végétarienne aux asperges | 21.00 euros

Poisson du moment, sauce vierge aux herbes, panisse frit,
courgette, fenouil et tomate confite | 25.00 euros

LES FROMAGES

Assiette de fromages de notre région | 10.00 euros

Epoisses de la fromagerie berthaut,
tomme rouge de la pierre qui vire, fromage de chèvre des crêtes et chaource
(sous réserve d'arrivage)

Fromage blanc fermier | 8.00 euros
sucre ou miel ou compotée de cassis ou ciboulette & échalote

LES DESSERTS

Laissez-vous séduire par une pâtisserie de notre vitrine à pâtisserie
accompagnée d'une boule de glace | 9.00 euros

Nos desserts ainsi que nos glaces & sorbets sont réalisés chaque jour sur place.

Glaces et sorbets maison | 3.00 euros par boule

Chantilly offerte sur demande

NOS PETITS AMOURS

Jusqu'à 12 ans | 16.00 euros

Ravioles du Dauphiné au fromage blanc, emmental et comté

Risotto ou poisson du moment

2 boules de glaces ou sorbets maison

La Vitrine de pâtisserie et les glaces maison

Le Jade

Bavaroise et pain de gènes à la pistache,
compotée de framboises et pamplemousse
Accompagné d'un sorbet framboise/pamplemousse

Le Mont Blanc

Mousseline de marron, crème vanille, crème d'amande
Accompagné d'une crème glacée à la vanille

Le Siga

Praliné cacahuète, bavaroise à la vanille et crémeux chocolat
Accompagné d'une crème glacée vanille/cachuète

L'Entremet Exotique

Crémeux fruit de la passion, bavaroise ananas et biscuit praliné noisette
Accompagné d'un sorbet à la banane

La Tarte aux fraises et à la fleur d'oranger

Crème d'amande, crémeux à la fleur d'oranger, confit de fraise,
Accompagné d'un sorbet à la fraise

Le Café Gourmand

Une Boisson Chaude de votre choix accompagné de 2 macarons

Crèmes glacées

Vanille ; Chocolat ; Cannelle ; Vanille/Cacahuète

Sorbets

*Citron/Jasmin ; Framboise/Pamplemousse ; Poire/Yuzu ;
Pêche de vigne ; Banane ; Fraise*