



Moulin *des* Ruats

HÔTEL & RESTAURANT

Par Cloé et David Jodelet
Landriot

Toute l'équipe est heureuse de vous
accueillir pour ce repas

**La Vitrine de pâtisserie
et les glaces maison**

Le Ruby

Dacquoise cacao, mousse au chocolat noir 64% et confit cassis framboise
Accompagné d'un sorbet cassis & framboise

Le Chou Vanille et Caramel

Crème à la vanille, caramel tendre
Accompagné d'une glace vanille

Le 100% café

Cuiller au café, praliné amande/café, crémeux café et bavaroise café
Accompagné d'une glace amande

La tarte aux fraises, rhubarbe et pointe d'acacia

Crème d'amande, compotée de rhubarbe, fraises fraîche
Accompagné d'une glace à la fleur d'acacia

Crèmes glacées

Vanille ; Chocolat ; Amande ; Fleur d'acacia

Sorbets

Fraise ; Citron ; Poire ;
Cassis & framboise ; Agrumes



MENU 38 EUROS

(Entrée, plat, fromage OU dessert)

MENU 45 EUROS

(Entrée, plat, fromage & dessert)

Salade de pomme de terre fumée aux herbes, truite gravlax et crème fraîche

Ou

Crème de petit pois fraîche et fromage fouetté à la cardamome et herbes du moment

Ou

Poulpe, fenouil confit et houmous, sauce vierge à la framboise

•••••

Pêche du Jour, maki de poireau et sabayon citronné

Ou

Quasi de veau, mousse de pomme de terre et son jus corsé

Ou

Tarte tiède de tomates, pignons de pin et burratina

Ou

Suprême de pintade, piperade et crème de maïs

•••••

Assiette de fromages de notre région et son chutney du moment

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

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Foie gras pressé et fruits de saison | 20.00 euros

Salade pomme de terre fumée aux herbes, truite gravlax et crème fraîche | 15 euros

Poulpe, fenouil confit et houmous, sauce vierge à la framboise | 15 euros

Crème de petit pois fraîche et fromage fouetté à la cardamome et herbes | 12 euros

LES PLATS

Filet de bœuf, tarte tiède de tomates et jus corsé | 30 euros

Pêche du Jour, maki de poireau et sabayon citronné | 24 euros

Quasi de veau, mousse de pomme de Terre et son jus corsé | 24 euros

Suprême de pintade, piperade et crème de maïs | 24 euros

Tarte tiède de tomates, pignons de pin et burratina | 20 euros

LES FROMAGES

Assiette de fromages de notre région | 10.00 euros

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 | 8.00 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 | 15.00 euros

Velouté du moment

Portion de poisson ou volaille et mousse de pomme de terre

2 boules de glaces ou sorbets maison

MENU DES GOURMETS

60 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 pressé et fruits de saison

.....

Poulpe, fenouil confit et houmous, sauce vierge à la framboise

.....

Filet de bœuf,
tarte tiède de tomates et jus corsé

.....

Une assiette de fromages de notre région

.....

Un dessert du comptoir à gâteaux accompagné d'une boule de glace

Ou

Trois boules de glaces et sorbets maison, chantilly sur demande