



Moulin *des* Ruats

HÔTEL & RESTAURANT

Par Cloé et David
Jodelet Landriot

Farrah Ondo Ndong Mve, cheffe 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...

Oeuf Parfait façon meurette, émulsion de lard, champignons de Paris bouton et croutons à l'ail

Ou

Foie gras, granité frais de pomme granny smith, bonbon de foie gras enrobé de pain d'épices et caramel de Bordeaux (supplément de 5 €)

.....

Gambas croustillante au Satay, riviéra fruitée, chantilly betterave et fruit de la passion

.....

Hampe de boeuf, jus de viande corsé au foie gras, yorkshire pudding, sommité de choux romanesco poêlé, purée de carotte au poivre de kampot

Ou

Raviole de lotte, bouillon de miso et bonite et légumes d'Automne croquants

.....

Brillat Savarin et crème de noix, raisins frais et rôtis, crumble au sarrasin, gelée de jus de raisin réduit

.....

La Pavlova aux fruits exotiques

Meringue coco, chantilly, confit de fruits exotiques et fruits frais
Accompagné d'un sorbet à la banane

MENU 40 EUROS

(Entrée, plat, fromage OU dessert)

Mini tartare de veau au hareng fumé, goshujang et mayonnaise

Ou

Gambas croustillante au Satay, riviéra fruité,
chantilly betterave et fruit de la passion

Ou

Velouté de potimarron, compotée d'échalote à la châtaigne,
émulsion à l'huile de noisette, torsade feuilletée aux éclats de noisettes



Ou

Foie gras, granité frais de pomme granny smith, bonbon de foie gras enrobé de pain
d'épice et caramel de Bordeaux (supplément de 8 €)

Ou

Oeuf Parfait façon meurette, émulsion de lard,
champignons de Paris bouton et croutons à l'ail

•••••

Filet de truite Bio de Crisenon, quinoa crémeux au paprika fumé,
poireaux rôtis, sabayon au combawa et crevettes

Ou

Pluma ibérique grillé, purée de pomme de terre aux herbes,
pomme pochée à l'hibiscus, sauce Gaston Gérard

Ou

Rouelle d'oignons rôtis, sablé au parmesan, jus corsé de champignons,
toast de checkchouka setifienne et oeuf poché



Ou

Hampe de boeuf, jus de viande corsé au foie gras, yorkshire pudding,
sommités de choux romanesco poêlées, purée de carotte au poivre de kampot

•••••

Assiette de fromages de nos régions

Ou

Brillat Savarin et crème de noix, raisins frais et rôtis,
crumble au sarrasin, gelée de jus de raisin réduit

Ou

Fromage blanc fermier

(sucre ou miel ou compotée de cassis ou herbes & échalote)

•••••

Un dessert au choix de la vitrine de Pâtisserie
(choix des desserts à la fin de la carte)

Ou

Trois boules de glaces et sorbets maison, chantilly sur demande

À LA CARTE

LES ENTRÉES

- Foie gras, granité frais de pomme granny smith,
bonbon de foie gras enrobé de pain d'épices et caramel de Bordeaux | 20.00 euros
- Mini tartare de veau au hareng fumé, goshujang et mayonnaise | 18.00 euros
- Gambas croustillante au Satay, riviera fruitée,
chantilly betterave et fruit de la passion | 18.00 euros
- Oeuf Parfait façon meurette, émulsion de lard,
champignons de Paris et croutons à l'ail | 16.00 euros
- Velouté de potimarron, compotée d'échalote à la châtaigne,
émulsion à l'huile de noisette, torsade feuilletée aux éclats de noisettes | 16.00 euros



LES PLATS

- Hampe de boeuf, jus de viande corsé au foie gras, yorkshire pudding,
sommités de choux romanesco poêlées, purée de carotte au poivre de kampot | 29.00 euros
- Rouelle d'oignons rôtis, sablé au parmesan, jus corsé de champignons,
toast de checkchouka setifienne et oeuf poché | 21.00 euros
- Filet de truite de Crisenon, quinoa crémeux au paprika fumé,
poireaux rôtis sabayon au combawa | 25.00 euros
- Pluma ibérique grillé, purée de pomme de terre aux herbes,
pomme pochée à l'hibiscus, sauce Gaston Gérard | 25.00 euros
- Raviole de lotte, bouillon de miso et bonite et
légumes d'Automne croquants | 29.00 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
- sucré ou miel ou compotée de cassis ou ciboulette & échalote
- Brillat Savarin et crème de noix, raisins frais et rôtis,
Crumble au sarrasin, gelée de jus de raisin réduit | 10.00 euros

Choix des desserts et glaces à l'avant dernière page

NOS PETITS AMOURS

- Jusqu'à 12 ans | 16.00 euros
- Velouté de potimarron
- Oeuf parfait façon meurette et croutons
- 2 boules de glaces ou sorbets maison

La Vitrine de pâtisserie et les glaces maison

***Laissez-vous séduire par une pâtisserie de notre vitrine à pâtisserie
9.00 euros***

Le Earl Grey

Mousse au thé Earl Grey, pain de gènes à l'amande,
compotée de framboises et pamplemousse
Accompagné d'un sorbet framboise/pamplemousse

La Tarte aux poires

Crème d'amande, crémeux au miel et à l'ylang-ylang, poires pochées au cassis,
Accompagnée d'une infusion pétillante

La Pavlova aux fruits exotiques

Meringue coco, chantilly, confit de fruits exotiques et fruits frais
Accompagnée d'un sorbet à la banane

Le Chou du Moment

Crème Patissière chocolat noir, compotée de banane, gingembre et passion
Chantilly chocolat lait, noisettes
Accompagné d'une glace au chocolat

Le Chengdu

Mousse au chocolat, caramel au poivre de Sichuan, biscuit à la noisette
Accompagné d'une glace à la vanille et caramel coulant

Crèmes glacées

Vanille ; Chocolat ; Praliné Cacahuète ; Lait d'amande, Cannelle

Sorbets

Citron ; Framboise & Pamplemousse ;
Poire ; Banane ; Fraise

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