



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

.....

Truite en croûte de pain, mille-feuille d'asperges et chèvre, tête d'asperge en vinaigrette, crème de fumet et basilic

.....

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

.....

Une assiette de fromages de nos régions

.....

"L'Echo de la tarte citron"
Meringue Française et jasmin, crème citron et tuile jasmin
Accompagné d'un sorbet Citron

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 et pain grillé

Ou

Truite en croûte de pain, mille-feuille d'asperges et chèvre,
tête d'asperge en vinaigrette, crème de fumet et basilic

Ou

Arancini de Volaille fermière au pesto d'ail des ours,
crémeux brocciu et gel de sauterne et roquette

.....

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 Thai,
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

À LA CARTE

LES ENTRÉES

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

Truite en croûte de pain, mille-feuille d'asperges et chèvre,
tête d'asperge en vinaigrette, crème de fumet et basilic | 18.00 euros

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

Arancini de Volaille fermière au pesto d'ail des ours,
crèmeux brocciu et gel de sauterne et roquette | 16.00 euros

LES PLATS

Tartare de Boeuf Français haché au couteau, ail des ours,
roquette et purée de pomme de terre maison | 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

Arancini de volaille

Risotto ou poisson du moment

2 boules de glaces ou sorbets maison

***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 façon Religieuse

*Compotée de poire, crème patissière aux marrons, gelée de poire
Accompagné d'un sorbet poire*

Le Siga

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

L'Echo de la tarte citron

*Meringue Française et jasmin, crème citron et tuile jasmin
Accompagné d'un sorbet Citron*

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

*Fraise ; Citron/ Jasmin;
Cassis/Framboise ; Banane ; Poire*