



# 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...*

Foie gras, coulis de passion et algue nori, mangue rôtie, caramel au poivre de sishuan, brioche aux zests d'agrumes



Carpaccio de St Jacques, raviole de jaune d'oeuf cru, sorbet litchi et gingembre rose, vinaigrette pimentée au citron vert



Pavé de Boeuf, pomme de terre paysanne, champignons de saison, tombé de pousse d'épinard, jus madère



Une assiette de fromages de nos régions 



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)

# MENU 47 EUROS

(Entrée, plat, fromage & dessert)

Oeuf Parfait façon meurette, émulsion de lard,  
champignons de paris bouton et croutons aillés 🍳 · 🌿 · 🍷

Ou

Gravlax de Truite rose , pétales d'ananas, coulis de poivron  
et concombre "exprimé" à la vodka et au Yuzu 🐟 · 🌿

Ou

Ajo Blanco "soupe froide aux amandes",  
fruits de saison, chips de pain à l'ail noir 🍷 · 🌿

•••••

Poisson du moment, crémeux de céleri rave, fenouil rôti, gnocchi soufflé au  
parmesan et sauce corail & Vézelay 🐟 · 🍷 · 🌿 · 🍳 · 🦞

Ou

Croustillant d'Agneau à la pistache, caviar d'aubergine au cumin, fêta,  
crémeux de semoule et jus d'agneau 🌿 · 🍷 · 🍷

Ou

Risotto de risoni aux fruits de mer et parmesan  
"Option Végétarienne aux légumes de saison" 🦞 · 🌿 · 🍷 · 🌿

Ou

Tartare de Boeuf haché au couteau façon Thai  
et salade de vermicelle de riz aux petits légumes 🌿 · 🌿

•••••

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  
( 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, coulis de passion et algue nori, mangue rôtie,  
caramel au poivre de sishuan, brioche aux zests d'agrumes 🌿 · 🍳 · 🍷 | 20.00 euros

Gravlax de Truite rose , pétales d'ananas, coulis de poivron  
et concombre "exprimé" à la vodka et au Yuzu 🐟 · 🌿 | 18.00 euros

Oeuf Parfait façon meurette, émulsion de lard,  
champignons de paris bouton et croustons aillés 🍳 · 🌿 · 🍷 | 16.00 euros

Carpaccio de St Jacques, raviole de jaune d'oeuf cru, sorbet litchi et gingembre rose,  
vinaigrette pimentée au citron vert 🌿 · 🍷 · 🍳 · 🌱 | 19.00euros

Ajo Blanco "soupe froide aux amandes", fruits de saison, chips de pain à l'ail noir 🍷 · 🌿 |  
16.00 euros

## LES PLATS

Tartare de Boeuf haché au couteau façon Thaï  
et salade de vermicelle de riz aux petits légumes 🌱 · 🌿 | 29.00 euros

Pavé de Boeuf, pomme de terre paysanne,  
champignons de saison, tombé de pousse d'épinard, jus madère 🍷 · 🍷 | 34.00 euros

Croustillant d'Agneau à la pistache, aubergine rôties, fêta,  
crémeux de semoule et jus d'agneau 🌿 · 🍷 · 🍷 | 25.00 euros

Risotto de risoni aux fruits de mer 🦞 · 🍷 · 🍷 · 🌿 | 25.00 euros  
ou Option végétarienne aux légumes de saison 🍷 · 🌿 | 21.00 euros

Poisson du moment, crémeux de céleri rave, fenouil rôti, gnocchi soufflé au parmesan  
et sauce corail & Vézelay 🐟 · 🍷 · 🌿 · 🍳 · 🦞 | 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

sucré 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 ( choix des desserts à la fin de la carte) | 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

Ajo Blanco 🍷 · 🌿 ou Oeuf parfait, émulsion au lard et croustons 🍳 · 🍷 · 🌿

Risotto ou poisson du moment 🦞 · 🍷 · 🍷 · 🌿 · 🐟

2 boules de glaces ou sorbets maison 🍷

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

### ***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

### ***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 praliné cacahuète

### ***La Pavlova aux fruits exotiques*** 🍳 • 🥛

Meringue coco, chantilly, confit de fruits exotiques et fruits frais  
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

### ***Crèmes glacées*** 🍳 • 🥛

Vanille ; Chocolat ; Praliné Cacahuète

### ***Sorbets***

Citron; Framboise/Pamplemousse ;  
Poire/Yuzu ; Banane ; Fraise ; Clémentine

## **Liste de nos producteurs locaux:**

*Le Silo Rouge, Magasin de producteurs 100 % produits locaux à Avallon*

*Viandes et Terroirs de Bourgogne à Avallon*

*Ferme Aquacole de Crisenon à Prégilbert*

*Le Préau des Poules à Etivey*

*Fromagerie Berthaut à Epoisses*

*Ferme de l'Abbaye de la Pierre Qui Vire à Saint-Léger-Vauban*

*Elevage des Crêtes à Champs-sur-Yonne*

*Maison Vignaud Miel du Morvan à Magny*

*Domaine La Croix Montjoie à Tharoiseau*

*Domaine Sainte Madeleine à Tharoiseau*

*Domaine Yves et Delphine Dupont à Saint-Père*

*Domaine Charly Nicolle à Fleys*

*La Chablisienne à Chablis*

***Toutes nos viandes sont d'origine française.***

## **Liste des allergènes:**

 **Gluten** •  **Crustacés** •  **Œufs** •  **Poisson** •  **Arachides** •  
 **Soja** •  **Lait** •  **Fruits à coque** •  **Céleri** •  **Moutarde** •  
 **Sésame** •  **Sulfites** •  **Lupin** •  **Mollusques**

***⚠ Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif. Merci de signaler toute allergie à notre équipe.***