



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 aillés

.....

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

.....

"Trilogie de canard"

Cromesquis canard confit à l'estragon, foie gras poêlé, magret de canard, purée de patate douce, carottes glacée et sauce à l'orange

Ou

Pavé de Boeuf, gauffre de pomme de terre, tomate cerise rôties, sauce à la bière ambrée & salade de choux blanc

.....

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 croustons 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



.....

Filet de bar cuit à basse température, crémeux de fenouil, pistaches torréfiées,
rougail de citron confit, émulsion verveine-citron et pois gourmands

Ou

Paleron de Boeuf façon "pulled beef", gauffre de pomme de terre, tomate cerise
rôties, sauce à la bière ambrée & salade de choux blanc

Ou

Risotto de risoni aux fruits de mer et parmesan
"Option Végétarienne aux légumes de saison"



Ou

Tataki de bœuf, marinade teriyaki, riz vinaigré, pak-choï sauté et salade de
wakamé

.....

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 croutons aillés | 16.00 euros

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

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



LES PLATS

Tataki de bœuf, marinade teriyaki, riz vinaigré,
pak-choï sauté et salade de wakamé | 29.00 euros
"Trilogie de canard"

Cromesquis canard confit à l'estragon, foie gras poêlé, magret de canard,
purée de patate douce, carottes glacées et sauce à l'orange | 38.00 euros

Pavé de Boeuf, gauffre de pomme de terre, tomate cerise rôties,
sauce à la bière ambrée & salade de choux blanc | 34.00 euros

Risotto de risoni aux fruits de mer | 25.00 euros

ou Option végétarienne aux légumes de saison | 21.00 euros



Filet de bar cuit à basse température, crémeux de fenouil, pistaches torréfiées, rougail de citron
confit, émulsion verveine-citron et pois gourmands | 25.00 euros

Paleron de Boeuf façon "pulled beef", gauffre de pomme de terre, tomate cerise rôties,
sauce à la bière ambrée & salade de choux blanc | 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
(Choix des desserts et glaces à l'avant dernière page)

NOS PETITS AMOURS

Jusqu'à 12 ans | 16.00 euros

Ajo Blanco ou Oeuf parfait, émulsion au lard et croutons

Risotto de risoni aux fruits de mer ou végétarien

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
accompagnée d'une boule de glace 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

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

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

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.

Entrées et plats végétariens marqués d'un 

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.