



# 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, confiture de figes, brioche cacao

.....

Raviole de dorade royale au citron vert,  
bouillon Thaï à la citronnelle

.....

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

.....

Une assiette de fromages de nos régions

.....

L'Entremet Exotique  
Crèmeux fruit de la passion,  
bavaroise ananas et biscuit praliné noisette  
Accompagné d'un sorbet à la banane

## MENU 40 EUROS

(Entrée, plat, fromage OU dessert)

## MENU 47 EUROS

(Entrée, plat, fromage & dessert)

Burratina et fève edamme frais à l'huile de menthe, chantilly au pain grillé

Ou

Gravlax de Truite, pousses d'épinard, vinaigrette orange sanguine, crumble de sésame et sorbet clémentine au poivre de tchuli

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 Thaï  
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

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

Gravlax de Truite, pousses d'épinard, vinaigrette orange sanguine,  
pâte de sésame et sorbet clémentine au poivre de tchuli | 18.00 euros

Burratina et fève edamme frais à l'huile de menthe, chantilly au pain grillé | 16.00 euros

Raviole de dorade royale au citron vert, bouillon Thaï à la citronnelle | 16.00 euros

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  
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

Ravioles du Dauphiné au fromage blanc, emmental et comté

Risotto ou poisson du moment

2 boules de glaces ou sorbets maison

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

***Le Jade***

Bavaroise et pain de gênes à la pistache,  
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 vanille/cachuète

***L'Entremet Exotique***

Crémeux fruit de la passion, bavaroise ananas et biscuit praliné noisette  
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

***Le Café Gourmand***

Une Boisson Chaude de votre choix accompagné de 2 macarons

***Crèmes glacées***

Vanille ; Chocolat ; Cannelle ; Vanille/Cacahuète

***Sorbets***

Citron/Jasmin ; Framboise/Pamplemousse ; Poire/Yuzu ;  
Pêche de vigne ; Banane ; Fraise