



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...

Raviole de paleron de veau, lard colonnata, petits légumes,
consommé de veau au nuoc-nam

.....

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

.....

Filet de Boeuf façon Rossini, tombée d'épinard frais, crème de
pomme de terre truffée, jus au madère et pain de mie grillé

.....

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)

Raviole de boeuf bourguignon, carotte fane glacée,
oignons grelots et lard colonnata

Ou

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

Ou

Gaufre au brocciu, avocats et herbes fraîches, bavaroise d'avocat

•••••

Poisson du moment, sauce vierge aux herbes, panisse frite, courgette,
fenouil et tomate confite

Ou

Pintade sauce Satay, gyoza aux légumes et trompettes de la mort

Ou

Risotto de risoni aux fruits de mer et parmesan

"Option Végétarienne aux asperges"

Ou

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

•••••

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

- Truite en croûte de pain, mille-feuille d'asperges et chèvre,
tête d'asperge en vinaigrette, crème de fumet et basilic | 18.00 euros
- Gaufre au brocciu, avocats et herbes fraîches, bavaroise d'avocat | 14.00 euros
- Raviole de boeuf bourguignon, carotte fane glacée,
oignons grelots et lard colonnata | 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
- Filet de Boeuf Français, tombée d'épinard frais, crème de pomme de terre truffée,
jus au madère et pain de mie grillé | 31.00 euros
- "Option Rossini avec son escalope de foie gras + 7.00 euros"
- Pintade sauce Satay, gyoza aux légumes et trompettes de la mort | 25.00 euros
- Risotto de risoni aux fruits de mer | 25.00 euros
- "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 | 8.00 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
- Gaufre au Brocciu
- 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 du moment

Crème Pâtissière à la cannelle et praliné
Accompagné d'une glace à la cannelle

Baba au Rhum

Rhum arrangé gingembre, compotée de banane et chantilly
Accompagné d'une sorbet banane

L'Echo de la tarte citron

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

Le Café Gourmand

Une Boisson Chaude de votre choix accompagné de 2 macarons

Crèmes glacées

Vanille ; Chocolat ; Cannelle

Sorbets

Fraise ; Citron ;

Cassis/Framboise ; Banane

FORMULE SOIREE ETAPE

(Entrée-Plat ou Plat-Dessert)

Raviole de boeuf bourguignon, carotte fane glacée,
oignons grelots et lard colonnata

Ou

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

Ou

Gaufre au brocciu, avocats et herbes fraîches, bavaroise d'avocats

.....

Poisson du moment, sauce vierge aux herbes, panisse frite,
courgette, fenouil et tomate confite

Ou

Pintade sauce Satay, gyoza aux légumes et trompettes de la mort

Ou

Risotto de risoni aux fruits de mer
(Option Végétarienne aux asperges)

.....

Un dessert au choix de la vitrine de Pâtisserie

Ou

Trois boules de glaces et sorbets maison,
chantilly sur demande