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…

Mini tartare de veau au hareng fumé,
goshujang et mayonnaise au shiso
Ou
Foie gras, granité frais de pomme granny smith,
bonbon de foie gras et caramel de Bordeaux, pain d'épices
(supplément de 5 €)

••••••

Gambas croustillante au Satay, riviera fruitée,
chantilly betterave et fruit de la passion

••••••

Filet de boeuf sauce cassis,
effeuillé de pomme-de-terre et endives braisées
Ou
Filet de truite de Crisenon "nacrée" (cuit en basse température),
quinoa crémeux au paprika fumé,
poireaux rôties sabayon au combawa

••••••

Assiette de fromages de nos régions

••••••

La Tatin de coings
Millefeuille aux épices,
Accompagné d'une crème glacée à la cannelle

MENU 40 EUROS
(Entrée, plat, fromage OU dessert)

MENU 47 EUROS
(Entrée, plat, fromage & dessert)

Mini tartare de veau au hareng fumé, goshujang et mayonnaise au shiso

Ou

Gambas croustillante au Satay, riviera fruité,
chantilly betterave et fruit de la passion

Ou

Oeuf Poché, crème à l'époisse, champignons de Paris,
croûtons à l'ail et compotée d'oignons au Ratafia

Ou

Foie gras, granité frais de pomme granny smith, bonbon de foie gras
et caramel de Bordeaux, pain d'épices (supplément de 8 €)

••••••

Filet de truite Bio de Crisenon "nacrée" (cuit en basse température)
quinoa crémeux au paprika fumé, poireaux rôtis,
sabayon au combawa et crevettes

Ou

Pluma ibérique grillé, purée de pomme de terre aux herbes,
pomme pochée à l'hibiscus, sauce Gaston Gérard

Ou

Rouelle d'oignons rôtis, sablé au parmesan, jus corsé de champignons,
toast de checkchouka setifienne et oeuf poché

Ou

Volaille dans l'esprit d'une pastilla, croustillant de poulet aux amandes et cannelle,
suprême de volaille et abricot sec, cheveux d'ange à l'eau de fleur d'oranger

••••••

Assiette de fromages de nos régions

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

Parfum des glaces, sorbets et des desserts page suivante

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Foie gras, granité frais de pomme granny smith,
bonbon de foie gras et caramel de Bordeaux, pain d'épices | 20.00 euros
Mini tartare de veau au hareng fumé, goshujang et mayonnaise au shiso| 18.00 euros
Gambas croustillante au Satay, riviera fruitée,
chantilly betterave et fruit de la passion | 18.00 euros
Oeuf Poché, crème à l'époisse, champignons de Paris,
croûtons à l'ail et compotée d'oignons au Ratafia | 16.00 euros

LES PLATS

Volaille dans l'esprit d'une pastilla, croustillant de poulet aux amandes et cannelle, suprême de volaille et abricot sec, cheveux d'ange à l'eau de fleur d'oranger | 25.00 euros
Rouelle d'oignons rôtis, sablé au parmesan, jus corsé de champignons,
toast de checkchouka setifienne et oeuf poché | 21.00 euros
Filet de truite de Crisenon "nacrée" (cuit en basse température),
quinoa crémeux au paprika fumé, poireaux rôties sabayon au combawa | 25.00 euros
Pluma ibérique grillé, purée de pomme de terre aux herbes,
pomme pochée à l'hibiscus, sauce Gaston Gérard | 25.00 euros
Filet de boeuf sauce cassis,
effeuillé de pomme-de-terre et endives braisées | 35.00 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 herbes & échalote)

Parfum des glaces, sorbets et choix des desserts page de gauche

NOS PETITS AMOURS

Jusqu'à 12 ans | 16.00 euros
Velouté de potimarron
Pluma ibérique grillé, purée de pomme de terre aux herbes,
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
9.00 euros

La Tarte aux poires
Crème d'amande, crémeux au miel et à l'ylang-ylang, poires pochées au cassis,
Accompagnée d'une infusion pétillante

La Tatin de coings
Millefeuille aux épices,
Accompagné d'une crème glacée à la cannelle

Le Chou du Moment
Crème Patissière chocolat noir, compotée de banane, gingembre et passion
Chantilly chocolat lait, noisettes
Accompagné d'une crème glacée au chocolat

Le Chengdu
Mousse au chocolat, caramel au poivre de Sichuan, biscuit à la noisette
Accompagné d'une glace à la vanille et caramel coulant

Crèmes glacées
Vanille ; Chocolat ; Lait d'amande ; Cannelle

Sorbets
Citron ; Framboise & Pamplemousse ;
Poire ; 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.***