



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 à l'ail

ou

Foie gras, coulis de passion et algue nori, mangue rôtie,
caramel au poivre de Sishuan, brioche aux zestes d'agrumes
(supplément de 5 €)

.....

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

.....

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

Ou

Raviole de lotte, bouillon de miso et bonite et
légumes d'Automne croquants

.....

Brillat Savarin et crème de noix, raisins frais et rôtis,
crumble au sarrasin, gelée de jus de raisin réduit

.....

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)

Oeuf Parfait façon meurette, émulsion de lard,
champignons de Paris et croutons à l'ail

Ou

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

Ou

Velouté de potimarron, compotée d'échalotte à la châtaigne, émulsion à l'huile de
noisette, torsade feuilletée aux éclats de noisettes 

Ou

Foie gras, coulis de passion et algue nori, mangue rôtie,
caramel au poivre de Sishuan, brioche aux zestes d'agrumes (supplément de 8 €)

•••••

Filet de bar cuit à basse température, quenelle au parmesan poêlée,
crèmeux de fenouil, pistaches torréfiées, rougail de citron confit,
sauce verveine et pois gourmands

Ou

Paleron de Boeuf effiloché, lingot de pomme de terre, tomates cerises rôties,
sauce à la bière ambrée & salade de choux blanc

Ou

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

Ou

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

•••••

Assiette de fromages de nos régions

Ou

Brillat Savarin et crème de noix, raisins frais et rôtis,
crumble au sarrasin, gelée de jus de raisin réduit

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

Gambas croustillante au Satay, riviéra fruité,
chantilly betterave et fruit de la passion | 18.00 euros

Oeuf Parfait façon meurette, émulsion de lard,
champignons de Paris et croutons à l'ail | 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

Velouté de potimarron, compotée d'échalotte à la châtaigne, émulsion à l'huile de noisette,
torsade feuilletée aux éclats de noisettes | 16.00 euros 

LES PLATS

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

Rouelle d'oignons rôtis, sablé au parmesan, jus corsé de champignon, toast de choucroute
strasbourgeoise et oeuf poché | 21.00 euros 

Filet de bar cuit à basse température, quenelle de parmesan poêlés crémeux de fenouil,
pistaches torréfiées, rougail de citron confit, sauce verveine et pois gourmands | 25.00 euros

Paleron de Boeuf effiloché, lingot de pomme de terre, tomates cerises 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
sucre ou miel ou compotée de cassis ou ciboulette & échalote

Brillat Savarin et crème de noix, raisins frais et rotis,
Crumble au sarrasin, gelée de jus de raisin réduit | 10.00 euros

Choix des desserts et glaces à l'avant dernière page

NOS PETITS AMOURS

Jusqu'à 12 ans | 16.00 euros
Velouté de potimarron
Oeuf parfait façon meurette et crouton
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***

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

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 Pavlova aux fruits exotiques

Meringue coco, chantilly, confit de fruits exotiques et fruits frais
Accompagnée d'un sorbet à la banane

Le Chou du Moment

Crème Patissière chocolat noir, compotée de banane, gingembre et passion
Chantilly chocolat lait, noisettes
Accompagné d'une glace 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 ; Praliné Cacahuète ; Lait d'amande

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