



Moulin des Ruats

HOTEL & RESTAURANT

1917 - 2017 • CENT ANS D'HOSPITALITÉ

Nos suggestions à la carte

Assiette de jambon persillé et terrine de campagne et sa salade, vinaigrette aux herbes 12€

Déguster un jambon persillé et une terrine « faite maison » réalisé avec amour par notre charcutier de Quarré les Tombes. Nos artisans locaux sont les meilleurs !....

Ou

Tarte fine à la tomate, au fromage de chèvre ou aux anchois, selon votre choix 12€

L'un de mes amis a eu la gentillesse de me donner cette recette qu'il a créé tout spécialement pour Brigitte Fossey lors d'un festival de Cannes. Elle avait envie d'une tarte à la tomate....

Ou

Douze escargots en caquelon 18€ (Supplément menu 6€)

Elevés à Cussy les Forges, ils n'ont qu'une dizaine de kilomètres à parcourir pour se faire accompagner d'une bonne persillade faite maison. Pour aller à leur rencontre, prenez les chemins pédestres juste après la pluie. Mais chut !....

Daube de bœuf façon bourguignonne et son accompagnement 18€

Une vieille recette typiquement de chez nous qui me rappelle mes vacances chez mes grands-parents, éleveurs de charolais. Souvenirs, souvenirs.....

Ou

Filet de truite bio de nos rivières cuit en papillote, concassée de fenouil à la crème, et son écrasé de pomme de terre 18€

L'un des plus beaux jours au bord du Cousin est l'ouverture de la pêche à la truite. Ce jour-là des dizaines de pêcheurs envahissent ses rives pour pêcher celle qui est dans votre assiette...

Assiette des fromages de notre région 12€ (hors menu)

Il faut les voir les biquettes de La Caprine gambader dans l'herbe verte, puis le soir arrivé nous donner le bon lait qui fera le bon fromage. Comme elles sont heureuses....

Poire pochée et sa liqueur de thym citron miel 10€

J'avais fait la recette pour 4 personnes alors que nous n'étions que deux, mais nous avons tout mangé ! Gourmandise quand tu nous tiens.....

Ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon 10€

Elle n'en a que l'intitulé, car la crème est onctueuse avec son craquant sur le dessus. A s'en lécher les babines....

Menu au bord de l'eau 35€

Composez votre menu, une entrée, un plat, un dessert en choisissant ci-dessus.

Tous nos prix sont net en Euros, service compris, boissons non comprises. Toutes nos viandes sont d'origine Française