



Moulin des Ruats

HOTEL & RESTAURANT

1917 - 2017 • CENT ANS D'HOSPITALITÉ

Soupe d'escargots aux herbes fraîches 12 €

Nos Œufs en meurette toasts ailés 12 €

Carpaccio de Truite élevée à Brassy (Nièvre)
Fumée par nos soins, chantilly et Toasts 13 €

Poëlon de six escargots 10 €

Poëlon de douze escargots 16 €

Travers de Porc élevé en bio à Nitry rôti au Miel du coin 18 €

Bœuf bourguignon en croûte 18 €

Filet de Bœuf Charolais Français, sauce à l'Epoisses ou Poivre 28 €
Sauce Morilles en suppl à 6 €

**
Cuisses de Grenouilles grillées en Persillade 22 €

Pavé de Sandre sauce au jus de viande, fleur de thym 21 €

Assiette de fromages de la région

Tome et Mardelle de la fromagerie du Lac en Bio, Epoisses

Salade et fruits secs 8 €

Fromage blanc Bio de la fromagerie du Lac

Divers saveurs : Miel de nitry ou fines herbes ou coulis de fruits 7 €

La carte des desserts