

SCHUSS

BY-RURAL



ENTRÉES

Velouté de potiron aux châtaignes, émulsion à la muscade	10€
Salade d'épeautre et granola du Chef	11€
Tagliatelles de courge, straciatella di Bufala, vinaigrette au verjus	14€
Sabayon de pomme de terre à la truffe, jus de viande	28€
Tartare de bar, fruit de la passion, herbes folles	18€
Rillettes de truite à la livèche	14€



PLATS

Risotto de crozets aux champignons	24€
Belle poêlée de légumes de saison, crumble aux amandes	19€
Filet de bar inédit, purée maison	26€
Pavé de truite sauce aigrette, riz de Camargue du Piémont aux noisettes	24€
Suprême de poulet, sauce estragon, purée maison	22€
Burger des alpages, pommes rustiques	24€
Pavé de bœuf, béarnaise des montagnes, pommes rustiques	32€
Tomahawk de bœuf, béarnaise des montagnes, pommes rustiques (1,2kg)	15€/100gr
Carpaccio de bœuf, émulsion wasabi, roquette, pommes rustiques	22€

SPÉCIALITÉS DANS LA CUISINE DES SAVOIE

La Péla des Aravis - Tartiflette onctueuse à l'ancienne, façon Marc Veyrat, salade verte (avec ou sans lard)	24€
Manigodine, pommes grenailles - Pour 2 personnes	45€
Manigodine aux cèpes, pommes grenailles - Pour 2 personnes	55€
Manigodine au champagne, pommes grenailles - Pour 2 personnes	65€
Manigodine à la truffe, pommes grenailles - Pour 2 personnes	75€
Raclette tomme fermière, pommes grenailles - Pour 2 personnes	60€

LES PLANCHES

Assiette de charcuterie du Tarn	12€
Assiette de charcuterie de bœuf	15€
Planche de fromages de la Yaute	21€
Planche mixte	26€
<i>Bœuf - Fromages - Charcuterie du Tarn</i>	

SIDES

Purée maison	6€
Légumes vapeur	6€
Patates rustiques	6€
Salade verte	6€

DESSERTS

Le Baba au génépi et carvi	14€
Le Veyramisu aux marrons à partager	12€
Cœur coulant au chocolat, parfait glacé à la chartreuse à partager	18€
Ananas rôti aux épices à partager	21€
Plateau de fruits frais de saison	35€



SCHUSS

BY RURAL

