

# RURAL

Marc Veyrat

NATUREL - AUTHENTIQUE - CONVIVAL - GÉNÉREUX



## À LA CARTE

### ENTRÉES

Les tartines de reblochon, mesclun	12€
Tomates anciennes, émulsion ail des ours et stracciatella	13€
Soupe de melon, espuma grenade*	12€
Carpaccio de truite, vinaigrette fenouil & citronnelle	15€
Saladette Détox - Quinoa, crozet, pois chiches, menthe, pomme granny smith, haricots verts*	9€

### LES GRANDES SALADES

Salade César au Beaufort	23€
Salade Détox - Quinoa, crozet, pois chiches, menthe, pomme granny smith, haricots verts*	18€
Le demi artichaud vinaigrette, sauce gribiche	17€

### PLATS

Suprême de poulet aux morilles, purée de chez nous	25€
Blanquette de veau au lait d'amande, riz du Piémont	27€
La Pela de tartifle façon Marc Veyrat, mesclun	25€
Le Tian de ratatouille, béchamel légère au lait végétal	18€
Pavé de truite aux noisettes, fondu de poireaux et polenta crémeuse	26€
Lasagnes aux basilic sans viande, mesclun	22€
Carpaccio de bœuf, vinaigrette wasabi et frite de polenta	22€
Le Burger des Alpes, patate rustique	25€
Sandre à la verveine, tombée de pousses d'épinard	27€

### LES PLANCHES REPAS

La Belle plache de fromages de la « Yaut »	22€
La planche de charcuterie du Tarn	23€
La Planche mixte	24€

### DESSERTS

Buffet des desserts	12€
Café gourmand	12€
Assiette de fromages - Reblochon, beaufort, tomme fermière	15€

## LA FORMULE RURAL

Entrée & Plat ou Plat & Dessert à 32€

Entrée, Plat & Dessert à 38€

### ENTRÉE, AU CHOIX

Saladette détox  
ou  
Tartines de reblochon

### PLAT, AU CHOIX

Tian de ratatouille  
ou  
Lasagne au basilic sans viande

### DESSERT, AU CHOIX

Assiette de desserts au buffet  
de Mémé Caravi  
ou  
Le café gourmand



*Prix nets service compris - Cahier des allergènes disponible auprès de notre équipe - Toutes nos viandes sont d'origine française. Rural n'accepte pas les chèques.*

*\*plats végétariens*

# RURAL

Marc Veyrat

NATURAL - AUTHENTIC - FRIENDLY - GENEROUS



## À LA CARTE

### STARTERS

Reblochon tartines, mesclun	12€
Heirloom tomatoes, wild garlic emulsion and stracciatella	13€
Melon soup, pomegranate espuma*	12€
Trout carpaccio, fennel & lemongrass vinaigrette	15€
Small Detox salad - Quinoa, crozet, chickpeas, mint, granny smith apple, green beans*	9€

### LARGE SALADS

Cesar salad with Beaufort cheese	23€
Detox Salad - Quinoa, crozet, chickpeas, mint, granny smith apple, green beans*	18€
Half an artichoke, vinaigrette, sauce gribiche	17€

### MAINS

Chicken supreme with morels, our homemade mashed potatoes	25€
Blanquette de veau with almond milk, Piedmont rice	27€
Marc Veyrat's Pela de tartifle, mesclun	25€
Ratatouille tian, light béchamel with plant milk	18€
Trout fillet with hazelnut, leek fondue and creamy polenta	26€
Vegetarian lasagna with basil, mesclun	22€
Beef carpaccio, wasabi vinaigrette and polenta fries	22€
Alpages burger, rustic potatoes	25€
Zander with verbena, spinach sprouts	27€

### PLATTERS

Gorgeous « Yaut » cheese board	22€
Tarn charcuterie platter	23€
Mixed Platter	24€

### DESSERTS

Dessert buffet	12€
Café gourmand	12€
Cheese board - Reblochon, beaufort, farmhouse tomme	15€

## RURAL'S FORMULA

Starter & Main or Main & Dessert : 32€

Starter, Main & Dessert : 38€

### STARTER, OF YOUR CHOICE

Small Detox salad  
or  
Reblochon tartines

### MAIN, OF YOUR CHOICE

Ratatouille tian  
or  
Vegetarian lasagna with basil

### DESSERT, AU CHOIX

Dessert buffet  
from Mémé Caravi  
ou  
Le café gourmand



*Net prices including service - Allergen booklet available from our team - All our meats are of French origin. Rural does not accept checks.*

*\*vegetarian dishes*