

RURAL

Marc Veyrat

NATUREL - AUTHENTIQUE - CONVIVAL - GÉNÉREUX



À LA CARTE

ENTRÉES

Les tartines de Reblochon fermier, mesclun*	12€
Rillettes de truite à la livèche	13€
Œuf mollet émulsion aux champignons	10€
Velouté de potiron aux châtaignes, écume à la muscade*	12€
Saladette Détox :	9€
Quinoa, crozet, pois chiche, pomme granny smith, haricot vert*	

LES GRANDES SALADES

Salades César au Beaufort AOP	23€
Salade Détox :	18€
Quinoa, crozet, pois chiche, menthe, pomme granny smith, haricot vert, mesclun, roquette*	

PLATS

Suprême de poulet aux morilles, purée de chez nous	26€
Blanquette de veau au lait d'amande, riz aux herbes	28€
La Pela de tartifle façon Marc Veyrat, mesclun	25€
Le Tian de ratatouille, béchamel légère au lait végétal*	18€
Filet de bar à la verveine, fondu de poireaux et polenta crémeuse	26€
Lasagnes végétariennes au basilic, salade de mesclun*	22€
Carpaccio de bœuf, vinaigrette wasabi et frites de polenta	22€
Le Burger des Alpes, patate rustique	26€
Pavé de truite des sous-bois, tombée de pousses d'épinard et passion	28€

LES PLANCHES REPAS

La belle planche de fromages de la «Yaut»	22€
La planche de charcuterie du Tarn	23€
La planche mixte	25€

DESSERTS

Buffet de desserts de Mémé Caravi	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

Velouté de potiron
ou
Tartines de Reblochon fermier
ou
Saladette détox

PLAT, AU CHOIX

Lasagnes végétariennes au basilic*
ou
Tian de légumes ratatouille*

DESSERT, AU CHOIX

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

LA FONDUE DE NOS MONTAGNES

30€/pers *uniquement le soir*
La fondue de nos montagnes,
pain de campagne



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

Farmhouse Reblochon tartines, mesclun*	12€
Trout rilette with lovage	13€
Soft-boiled egg mushroom emulsion	10€
Pumpkin soup with nutmeg emulsion*	12€
Small Detox salad:	9€
Quinoa, crozet, chickpeas, granny smith apple, green beans*	

LARGE SALADS

Cesar salad with AOP Beaufort cheese	23€
Detox Salad: Quinoa, crozet, chickpeas, mint, granny smith apple, green beans, mesclun, arugula*	18€

MAINS

Chicken supreme with morels, our homemade mashed potatoes	26€
Blanquette de veau with almond milk, Piémont rice	28€
Marc Veyrat's Pela de tartifle, mesclun	25€
Ratatouille tian, light béchamel with non-dairy milk*	18€
Bass filet with verveine, leek fondue and creamy polenta	26€
Vegetarian lasagna with basil, mesclun*	22€
Beef carpaccio, wasabi vinaigrette and polenta fries	22€
Alpages burger, rustic potatoes	26€
Undergrowth Trout Steak, spinach sprouts with passion fruit	28€

PLATTERS

Gorgeous «Yaut» cheese board	22€
Tarn charcuterie platter	23€
Mixed Platter	25€

DESSERTS

Dessert buffet from Mémé Caravi	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

Pumpkin soup
or
Farmer reblochon tartines
or
Small Detox salad

MAIN, OF YOUR CHOICE

Vegetarian lasagna with basil*
or
Tian of ratatouille vegetables*

DESSERT, AU CHOIX

Dessert buffet
from Mémé Caravi
or
Le café gourmand

LA FONDUE OF OUR MOUNTAINS

30€/pers *only in the evenings*
La fondue of our montains,
country bread



Net prices including service - Allergen booklet available from our team - All our meats are of French origin.

Rural does not accept checks.

**vegetarian dishes*