

RURAL

Marc Veyrat

MEGÈVE



PLANTÉ DE BATON

À partager

Planche des fromages
de mon pays Manigod

28

Planche de la vraie
charcuterie de Savoie

28

Planche mixte savoyarde,
fromages et charcuteries

32

La grande planche du partage

Pour 4 personnes

120

Assiette de viandes
de la vallée des Grisons

26



PISTE VERTE

Entrées

La gratinée à l'oignon, croûtons comme autrefois 25
Velouté de potiron aux marrons confits, émulsion de muscade 26
Salade comme chez ma grand-mère Caravi, jus de grenade 26
La salade gourmande d'Arbois 28
Saumon fumé, marinade du chef, sabayon d'herbes 31
Foie gras du chef Marc Veyrat et son confit poire et figue 39
L'os à moelle rôti à la truffe 48

PISTE NOIRE

Grillades au feu de bois

Coquelet à la Diavola 39
*Les pièces de bœuf sont servies avec une sauce Choron,
à la manière de mon ami Paul Bocuse*
Bavette 35
Entrecôte 45
Côte de boeuf à partager 138

PISTE BLEUE

Plats

Notre célèbre burger au Reblochon 34
Ma blanquette de veau au lait d'amande 37
Le paleron aux carottes, bon pour le ski 38
Travers de cochon, sauce secrète 45
Le saumon en écorce, beurre de sous-bois 46
Le canard au miel et balsamique 47
La souris d'agneau confite lentement du Rural 47

PISTE ROUGE

Pizzas

Marguerite Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic 24
Quattro Fromaggio Crème fraîche, mozzarella, tomme de Savoie, 30
crottin de chèvre, Reblochon
Raclette Crème fraîche, mozzarella fior di latte, jambon de pays, 33
pommes de terre sautées, raclette, roquette
Grison Sauce tomate, viande de grison, burrata entière, roquette, 34
tomates confites, balsamique
Truffe Crème de truffe, mozzarella fior di latte, truffes 67

HORS PISTE

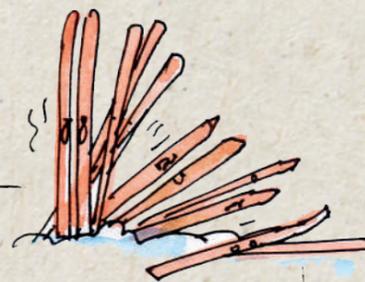
Spécialités Savoyardes

La Pela des Aravis 34
Fondue des artistes - pour 2 personnes minimum 36/pers
o Avec cèpes 42/pers
o Avec truffe 53/pers
Boîte chaude 45
o Avec charcuterie +8
o Avec truffe +12

TIRE-FESSES

Garnitures

Frites 8
Frites de polenta 11
Frites - truffes 13
Salade verte 8
Riz blanc parfumé 8
Pommes grenailles 10
Purée, jus de viande 12
Légumes oubliés 12



DESSERTS

Coings fondants aux épices 16
Riz au lait, tuile de quinoa et caramel fumé 15
Profiteroles au chocolat 17
La forêt noire du chef Marc Veyrat 19
Tarte pralinée 18
Vacherin Pour 2 personnes 26

