



## À la carte

### *Entrées*

Entrée du jour à la carte	8.00 €
Tourte d'escargots de la Vaunage façon languedocienne, Sauce Elysée	18.00 €
Tartine de pieds & oreilles de cochon, Corsée à l'huile de truffe	18.00 €
Panna cotta de foie gras aux agrumes, Œuf mimosa à la chair de tourteaux, gel orange/sauge	20.00€
Tarte fine de tomates et thon aux pignons de pin et mozzarella, huile de basilic et olives	20.00 €
Tomate de chez Cailloux sortie de terre, huile de Basilic Mozzarella au lait cru	16.00€

### *Plats*

#### *Poissons*

Risotto de Homard aux truffes d'été rafraichi au yuzu, Émulsion crustacés	32.00€
Brochette de Gambas thon, espadon marinés puis grillés, Légumes juste snackés, sauce vierge	29.00€
Filet de Bar cuit en croûte, julienne de légumes, Beurre béarnaise	28.00€
Poisson du jour à la carte	15.00 €

## *Viandes*

Italian'AU Burger, steak haché race Aubrac, ( 200 g ) Tomates confites, pancetta et burratina fumé, pesto rosso	22.00 €
Carré d'agneau pané aux herbes du jardin, Pois gourmand façon grand-mère, Jus nourrit à l'ail doux et huile d'olives	28.00 €
Filet de bœuf et foie gras poêlé, Pommes de terre bourgeoise aux champignons sauvages	32.00 €
Jarret de Veau cuit lentement au four, Risotto de petit épeautre aux asperges, sauce morilles	27.00
Rognon de veau servit entier grillé au feu de bois En parure d'olives noires, tombée d'épinards au macis, Beurre battu au citron jaune	22.00 €
Viande du jour à la carte	15.00€

## *Fromage*

Assiette de 3 fromages	8.00€
------------------------	-------

## *Dessert*

Dessert du jour	8.00€
-----------------	-------