

LES ENTREES

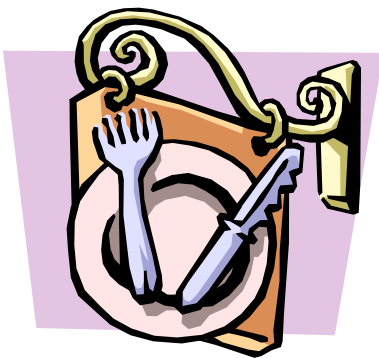
	€
Le saumon de Norvège fumé par nos soins, crème grelette	12.50
Le foie gras de canard poêlé en petite salade de saison au vinaigre de mirabelles	15.50
Le jambon cru de Pays & ses condiments au vinaigre	9.50
La terrine de campagne & ses condiments	7.50
La soupe du jour	7.00

LES SALADES

	€
La salade lorraine choucroute, , saucisse fumée & saucisson lorrain	9.50
La salade vosgienne de l'auberge Salade pommes de terre à la crème gruyère & lardons grillés	9.50
* La salade de gésiers confits, et copeaux de foies gras	9.26 10.50
La salade de tomates aux herbes fraîches	8.50
La salade tiède de pied de porc rôti au vinaigre de myrtilles	13.50

LES POISSONS

	€
L'escalope de saumon grillée sauce tartare	12.50
Le pavé de sandre rôti aux lardons, sauce au vin rouge	13.00
Le poisson du marché	renseignez-vous, tarif et choix selon arrivage



Quelques pâtes...

	€
Les tagliatelles aux 2 saumons	12.00
Les tagliatelles Carbonara	10.20
Les tagliatelles aux escargots crème à l'ail	15.00
Les lasagnes Bolognese et salade verte	9.00
Les spaghetti au pistou	8.00
* Les spaghetti Bolognese et parmesan	7.05 8.00

* ce produit bénéficie de la baisse intégrale de TVA

Tarif net / TVA 5.5%