

Les Entrées

Le duo de foie gras en chaud-froid agrémenté de chutney aux bluets
cru en carpaccio & rôti sur une salade d'herbette

L'Anthologie de foie gras de canard en pot au feu de petits légumes, accompagné
de son verre de Côtes de Toul vendangé tardivement le 2 décembre 2004

Le jambon cru de Parme accompagné de melon charentais
et petits fruits à l'aigre-doux

La salade vosgienne de l'Auberge et jambon de pays

La salade de choucroute lorraine servie tiède, andouille de campagne et fuseau lorrain

La salade folle de St Jacques rôties aux petits légumes à l'olive et au xérès

Le saumon fumé par nos soins, aux ceps de vigne, crème grelette

La Cassolette d'escargots mijotés à la bière, agrémentés d'une pointe d'ail

Les Poissons du Marché

Le pavé de saumon poêlé à l'unilatéral, sauce au Pinot Noir des Côtes de Toul

Le sandre rôti en peau sur choucroute, infusion de betterave rouge

Le Bar de ligne au gros sel pour 2, 4 ou 6 personnes (sur commande)

Le filet de turbot blond poêlé au jus de veau et riz vénéré