



### *Un peu d'histoire...*

*La Ferme Auberge de Liézey était en bas du village a été déplacée dans cette ancienne ferme datant de 1799.*

*Sandrine l'a transformée il y a plus de 10 ans en Auberge, puis cédée à d'autres exploitants, puis reprise avec succès depuis 3 ans.*

*La recette de ce succès est simple, des produits issus de producteurs locaux, une cuisine exclusivement maison, des recettes de nos parents, et beaucoup de gentillesse et sourires...*

*Mais aussi toute notre équipe de 14 personnes, nos serveurs et serveuses sympathiques que vous connaissez*

*Mais il y a ceux « de l'ombre ».. dont 6 en cuisine avec Alain, notre chef, et son excellent second, Cyril, la compta, l'informatique, les rénovations permanentes de cette belle mais vieille bâtisse*

*Et vous, nos milliers et milliers de clients fidèles... Merci, notre réussite, c'est vous...*

*Fin 2016, le concept de la Ferme de Liézey est né, au départ pour montrer toutes nos fabrications, mais aussi nos excellentes confitures et bien d'autres bonnes choses du terroir*



## AUBERGE DE LIÉZEY

*"la cuisine simple faite maison"*

spécialités & grillades au feu de bois



*Bon anniversaire Gilbert  
et Bon anniversaire Gaby*

# Menu d'anniversaire de Gilbert & Gaby

(tout est fait maison avec des produits des artisans locaux, viandes de nos bouchers de Granges sur Vologne, ou Tholy)

## Pré-Entrée

### *Amuses bouches*

*selon les idées du jour du Chef*

## Entrée aux choix

### *Terrine du Maurice*

*faite comme avant, porc et volaille, servie en bocal avec petite salade*

*ou*

### *Escargots (12)*

*servis en caquelon et cuisinés à la crème réduite, à l'ail des ours*

## Plat aux choix

### *Truites*

*filet de truite saumonée de notre pisciculteur local meunière, ou aux amandes, ou aux petits crus avec pommes vapeur et légumes*

*ou*

### *Faux filet de Charolais grillé*

*accompagnés de légumes, knepffes et toffailles*

## Fromage (pour les amateurs)

### *Assortiment de fromages Vosgiens*

*avec salade servie en saladier sur table découpés devant vous et à la demande de chacun*

## Dessert

### *Forêt Blanche Myrtille*

*à la chantilly maison au mascarpone, myrtille, génoise au coulis myrtille*

*ou*

*Vacherin fait maison et son coulis de Framboise aux glaces de la Ferme, meringue maison, fraise et framboise avec chantilly maison*



## *Les Vins de Gilbert et de Gaby*

### Apéritif

**Kir** avec nos liqueurs maisons au choix  
**ou Bières Vosgiennes** blonde ou blanche  
**ou Autres**

### Vins

**Auxérois blanc de Toul**, très fruité, surprenant  
**Pinot Noir d'Husseren les Châteaux**, le vrai, sans âpreté, frais  
**Rouge d'Ottrot**, pinot noir tardif, macération longue, léger et excellent

### Dessert

**Crémant du Jura** blanc ou rosé offert par Sandrine