

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs

Menu enfant

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Chouquette d'escargots
sauce Ail des Ours

~ Entrée ~

Le Foie gras de canard maison à la Mirabelle
1/2 tranche épaisse de foie gras de canard mi-cuit
marinée au vin de Mirabelle (fabrication maison)
avec son chutney de Mirabelle maison, servie avec
tranche de brioche maison et pain d'épices maison

~ Plats ~

Parmentier boeuf

Joue de boeuf en bourguignon effiloché
et mélangé à une purée maison avec du gruyère

OU *Caquelon gratiné de Pâtes Carbonara*
crème, lardons fumés grillés de notre boucher, gratinées
au fromage

OU *Le Burger de Liézey aux 2 fromages*

Pain brioché de notre boulanger,
délicieux Steak haché maison de dinde
au lard fumé et oignon, à la Tomme,
avec sa bande de Lard grillé et sauce Munster blanc

OU *Le Gratin de Munster*

Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgiens
coulant, servi avec sa bande de lard grillée de notre
boucher et salade

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

Entremet Moelleux

Pistache et chocolat blanc
et son coulis de Framboise

OU *2 boules de Glace*
Parfums aux choix

22,50€

Pour le
31 DÉCEMBRE 2024
SOIR



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"
spécialités & grillades au barbecue

9 ROUTE DE SAUCEFAING
88400 LIÉZEY

03 29 63 09 51

www.aubergedeliezey.fr

AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM



— Pas de repas dansant —
— Fermeture vers 1h00 —

Pas de menu le
01 JANVIER 2025

Menu de Saint-Sylvestre

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Chouquette d'escargots
sauce Ail des Ours

~ Entrée froide ~

Le Foie gras de canard maison à la Mirabelle

Belle tranche épaisse de foie gras de canard mi-cuit
marinée au vin de Mirabelle (fabrication maison)
avec son chutney de Mirabelle maison,
servie avec tranche de brioche maison et pain d'épices maison

~ Entrée chaude ~

Paupiette de truite saumonée du frais baril

farci à la truite et aux petits légumes
et servie avec une sauce crème citron

~ Entre temps... ~

Trou Vosgien

Glace maison et alcool maison
aux bourgeons de sapin de Liézey

~ Plats ~

Magret de Canard rosé

cuit à basse température et sa sauce caramel de Porto
servi avec quelques légumes anciens

~ Fromages ~

Fromages de nos agriculteurs locaux

Tomme de montagne, Munster blanc et Munster
Fromages de la vallée de la Cleurie et de Dommartin

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

Entremet Moelleux

Pistache et chocolat blanc
et son coulis de Framboise

84,50€

Café, thé, et petits gâteaux maison