

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs



Menu enfant

Petit Cake de bienvenue
aux pruneaux

~ Amuse-Bouche ~

Mise en bouche du Chef
Petit nid d'escargots en feuilleté

~ Entrée ~

Terrine maurice

Viande de porc et foie avec quelques mirabelles, vin blanc, cuisinée comme avant, avec migaine de mie de pain au lait, à l'oeuf, crème et oignons

~ Plats ~

Parmentier boeuf

Joue de boeuf en bourguignon eff iloché 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 de notre pâtissier ~

Duo de Bûches maison de Noël
une buche traditionnelle au beurre praline et une buche glacée aux fruits des Vosges

19,50€

OU 2 boules de Glace
Parfums aux choix

SUR RÉSERVATION

Pour le

24 DÉCEMBRE 2023
SOIR



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités à grilles au barbecue

9 ROUTE DE SAUCEFAING

88400 LIÉZEY

03 29 63 09 51

www.aubergedeliezey.fr

AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

Menu de Noël

Tout est maison et de nos maraîchers,
agriculteurs, bouchers, ...tous locaux

Petit Cake de bienvenue
aux pruneaux

~ Amuse-Bouche ~

Mise en bouche du Chef
Petit nid d'escargots en feuilleté

~ Entrée froide ~

Mousseline en Terrine
de Truite saumonée
et truite fumée du Frais baril

~ Entrée chaude ~

Oeuf poché gratiné
et chips au lard

dans son toast de pain brioché de notre boulanger

~ Entre temps... ~

Trou lorrain
et son granité de Myrtille

~ Plats ~

Cuisse de Dinde

roulée farcie au Marron et à la volaille et sa crème aux Morilles et ses petits légumes anciens

OU Vrai Boudin Blanc traditionnel

fabriqué à l'Auberge, 100% naturel
farcé aux champignons et sa sauce aux Morilles
avec sa purée maison de rutabagas et panais...
Comme avant, délicieux

~ Fromages ~

Délices Vosgiens et leur petite salade
Tomme de montagne, Munster blanc
et Munster affiné

~ Dessert de notre pâtissier ~

Duo de Bûches maison de Noël
une buche traditionnelle au beurre praline
et une buche glacée aux fruits des Vosges

79,50€

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs

Menu léger de Noël

Tout est maison et de nos maraîchers,
agriculteurs, bouchers, ...tous locaux

Petit Cake de bienvenue
aux pruneaux

~ Amuse-Bouche ~

Mise en bouche du Chef
Petit nid d'escargots en feuilleté

~ Entrée froide ou chaude ~

Mousseline en Terrine
de Truite saumonée
et truite fumée du Frais baril

OU Oeuf poché gratiné
et chips au lard
dans son toast de pain brioché de notre boulanger

~ Entre temps... ~

Trou lorrain
et son granité de Myrtille

~ Plats ~

Cuisse de Dinde
roulée farcie au Marron et à la volaille et sa
crème aux Morilles et ses petits légumes anciens

OU Vrai Boudin Blanc traditionnel
fabriqué à l'Auberge, 100% naturel
farcé aux champignons et sa sauce aux Morilles
avec sa purée maison de rutabagas et panais...
Comme avant, délicieux

~ Fromages ou dessert ~

Délices Vosgiens et leur petite salade
Tomme de montagne, Munster blanc
et Munster affiné

52,50€

OU Duo de Bûches maison de Noël
une buche traditionnelle au beurre praline
et une buche glacée aux fruits des Vosges

SUR RÉSERVATION

Pour le
25 DÉCEMBRE 2023
MIDI

+ Menu enfant

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

+ CARTE HABITUELLE

Menu de Noël

Tout est maison et de nos maraîchers,
agriculteurs, bouchers, ...tous locaux

Petit Cake de bienvenue
aux pruneaux

~ Amuse-Bouche ~

Mise en bouche du Chef
Petit nid d'escargots en feuilleté

~ Entrée froide ~

Mousseline en Terrine
de Truite saumonée
et truite fumée du Frais baril

~ Entrée chaude ~

Oeuf poché gratiné
et chips au lard
dans son toast de pain brioché de notre boulanger

~ Entre temps... ~

Trou lorrain
et son granité de Myrtille

~ Plats ~

Cuisse de Dinde
roulée farcie au Marron et à la volaille et sa
crème aux Morilles et ses petits légumes anciens

OU Vrai Boudin Blanc traditionnel
fabriqué à l'Auberge, 100% naturel
farcé aux champignons et sa sauce aux Morilles
avec sa purée maison de rutabagas et panais...
Comme avant, délicieux

~ Fromages ~

Délices Vosgiens et leur petite salade
Tomme de montagne, Munster blanc
et Munster affiné

~ Dessert de notre pâtissier ~

Duo de Bûches maison de Noël
une buche traditionnelle au beurre praline
et une buche glacée aux fruits des Vosges

59,50€