

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs

Menu enfant

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 ~

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 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 de notre pâtissier ~

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

OU 2 boules de Glace
Parfums aux choix

19,50€

SUR RÉSERVATION

Pour le
31 DÉCEMBRE 2023
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



Menu de Saint-Sylvestre

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

Petit cake surprise de bienvenue

~ Amuse-Bouche ~

Mise en bouche du Chef
Petit Parmentier de rutabaga Bio
au boudin noir de chez Daval

~ Entrée froide ~

Foie gras marbré aux myrtilles
et son confit d'oignons rouges bio

~ Entrée chaude ~

Bouchée à la reine de Liézey
au ris de veau

~ Entre temps... ~

Trou lorrain

Vin maison de Mirabelle au crémant Bio,
et petite boule de glace mirabelle de la ferme

~ Plats ~

Cuisse de Pintade

farci aux petits légumes et champignons,
avec sa crème aux Morilles
et ses légumes anciens

OU Pavé de truite saumonée
émulsion à l'ail des ours

~ Fromages ~

Fromages de nos agriculteurs
Tomme de montagne, Munster blanc
et Munster affiné

~ Desserts ~

Assiette gourmande de Fred
que va-t-il nous inventer ??? Surprise ...!!

... et Petits gâteaux secs maison
aux bonbons Bio

84,50€

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs

Menu léger de Saint-Sylvestre

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

Petit cake surprise de bienvenue

~ Amuse-Bouche ~

Mise en bouche du Chef

Petit Parmentier de rutabaga Bio
au boudin noir de chez Daval

~ Entrée froide ou chaude ~

Foie gras marbré aux myrtilles
et son confit d'oignons rouges bio

OU *Bouchée à la reine de Liézey*
au ris de veau

~ Entre temps... ~

Trou lorrain

Vin maison de Mirabelle au crémant Bio,
et petite boule de glace mirabelle de la ferme

~ Plats ~

Cuisse de Pintade

farci aux petits légumes et champignons,
avec sa crème aux Morilles
et ses légumes anciens

OU *Pavé de truite saumonée*
émulsion à l'ail des ours

~ Fromages ou Dessert ~

Fromages de nos agriculteurs

Tomme de montagne, Munster blanc
et Munster affiné

OU *Assiette gourmande de Fred*
que va-t-il nous inventer ??? Surprise ...!!

... et Petits gâteaux secs maison
aux bonbons Bio

52,50€

SUR RÉSERVATION

Pour le

01 JANVIER 2024
MIDI



+ Menu enfant



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades du Nord-Est

9 ROUTE DE SAUCEFAING
88400 LIÉZEY

03 29 63 09 51

www.aubergedeliezey.fr

AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM



+ CARTE HABITUELLE

Menu de Saint-Sylvestre

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

Petit cake surprise de bienvenue

~ Amuse-Bouche ~

Mise en bouche du Chef

Petit Parmentier de rutabaga Bio
au boudin noir de chez Daval

~ Entrée froide ~

Foie gras marbré aux myrtilles
et son confit d'oignons rouges bio

~ Entrée chaude ~

Bouchée à la reine de Liézey
au ris de veau

~ Entre temps... ~

Trou lorrain

Vin maison de Mirabelle au crémant Bio,
et petite boule de glace mirabelle de la ferme

~ Plats ~

Cuisse de Pintade

farci aux petits légumes et champignons,
avec sa crème aux Morilles
et ses légumes anciens

OU *Pavé de truite saumonée*
émulsion à l'ail des ours

~ Fromages ~

Fromages de nos agriculteurs

Tomme de montagne, Munster blanc
et Munster affiné

~ Desserts ~

Assiette gourmande de Fred
que va-t-il nous inventer ??? Surprise ...!!

... et Petits gâteaux secs maison
aux bonbons Bio

59,50€