



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
Isabelle

Menu Isabelle

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



Les Vins d'Isabelle

Apéritif

Kir aux choix

aux petites liqueurs maison ou bière, ou autre

Repas et Entrée

Pinot Gris

Plat et Fromage

Pinot Noir

Dessert

Crémant offert à tous par Sandrine

Pré-Entrée

Amuses bouches

selon les idées du jour du Chef

Entrées au choix

Terrine du Maurice

faite comme avant, porc et volaille

ou Foie gras maison

composé de 2 tranches préalablement macérées

à la myrtille et à la mirabelle,

petite tranche de pain d'épice maison, gelée de vin local
et tranche de pain spéciaux de notre boulanger

ou Cassolette d'escargots (12)

à la crème d'ail des ours

Plats au choix

accompagnés de légumes, knepffes et toffailles en plat sur table

Cuisse de canard confite et grillée

ou Filet d'ombre chevalier

sur son lit de crème de Munster blanc

ou Jarret de porc braisé au feu de bois

700gr pour qu'il y ai autre chose à manger que de l'os et du gras,
avec la sauce de votre choix

ou Faux Filet

(minimum 700g)

Fromage

avec salade servie en saladier sur table

assortiment de fromages Vosgiens découpés devant vous
et à la demande de chacun

Dessert

Vacherin fait maison et son coulis de Framboise
aux 3 glaces de la Ferme, Fraise, Vanille madagascar, Framboise
et meringue et chantilly maison,