

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs

Menu enfant

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

*Boudin blanc maison
et sa compotée d'oignons*

~ Entrée ~

*Terrine de Truite saumonée
du Frais Baril ferme piscicole Vosges terroir
au fromage blanc, petits légumes
et sauce fromage fermier*

~ 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 maison de notre pâtissier ~

Duo de Buches de Noël

*Buche glacée façon vacherin,
Citron, Framboise et coulis de Verveine
et Buche crème au Beurre comme avant*

OU *2 boules de Glace
Parfums aux choix*

19,50€

Pour le
24 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

Menu de Noël

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

*Boudin blanc maison
et sa compotée d'oignons*

~ Entrée froide ~

*Terrine de Truite saumonée
du Frais Baril ferme piscicole Vosges terroir
au fromage blanc, petits légumes et sauce fromage fermier*

~ Entrée chaude ~

*Bouchée à la Reine revisitée
Feuilleté maison, bouillon de poule velouté, ris de veau,
quenelle de volailles, champignons et blanc de poulet*

~ Entre temps... ~

Trou Vosgien

*Glace maison et alcool maison
aux bourgeons de sapin de Liézey*

~ Plats ~

Ballotine de volaille lardée

*Sauce poulet (ou sauce forestière et Morilles)
et légumes Bio de saison*

~ 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 ~

Duo de Buches de Noël

*Buche glacée façon vacherin,
Citron, Framboise et coulis de Verveine
et Buche crème au Beurre comme avant*

79,50€

Café, thé, et petits gâteaux maison

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs

Pour le
25 DÉCEMBRE 2024
MIDI

SUR RÉSERVATION


AUBERGE DE LIÉZEY
La cuisine simple faite maison
9 ROUTE DE SAUCEFAING
88400 LIÉZEY
03 29 63 09 51
www.aubergedelizey.fr
AUBERGEDELIZEY88@GMAIL.COM

Petit Menu de Noël

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Boudin blanc maison
et sa compotée d'oignons

~ Entrée froide ou chaude ~

Terrine de Truite saumonée

du Frais Baril ferme piscicole Vosges terroir
au fromage blanc, petits légumes et sauce fromage fermier

OU *Bouchée à la Reine revisitée*

Feuilleté maison, bouillon de poule velouté, ris de veau,
quenelle de volailles, champignons et blanc de poulet

~ Entre temps... ~

Trou Vosgien

Glace maison et alcool maison
aux bourgeons de sapin de Liézey

~ Plats ~

Ballotine de volaille lardée

Sauce poulette (ou sauce forestière et Morilles)
et légumes Bio de saison

~ Fromages ou Dessert ~

Fromages de nos agriculteurs locaux

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

OU *Duo de Buches de Noël*

Buche glacée façon vacherin,
Citron, Framboise et coulis de Verveine
et Buche crème au Beurre comme avant

49,50€

Café, thé, et petits gâteaux maison

Menu enfant

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Boudin blanc maison
et sa compotée d'oignons

~ Entrée ~

Terrine de Truite saumonée

du Frais Baril ferme piscicole Vosges terroir
au fromage blanc, petits légumes
et sauce fromage fermier

~ 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 maison de notre pâtissier ~

Duo de Buches de Noël

Buche glacée façon vacherin,
Citron, Framboise et coulis de Verveine
et Buche crème au Beurre comme avant

19,50€

OU *2 boules de Glace*
Parfums aux choix

Menu de Noël

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Boudin blanc maison
et sa compotée d'oignons

~ Entrée froide ~

Terrine de Truite saumonée

du Frais Baril ferme piscicole Vosges terroir
au fromage blanc, petits légumes et sauce fromage fermier

~ Entrée chaude ~

Bouchée à la Reine revisitée

Feuilleté maison, bouillon de poule velouté, ris de veau,
quenelle de volailles, champignons et blanc de poulet

~ Entre temps... ~

Trou Vosgien

Glace maison et alcool maison
aux bourgeons de sapin de Liézey

~ Plats ~

Ballotine de volaille lardée

Sauce poulette (ou sauce forestière et Morilles)
et légumes Bio de saison

~ 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 ~

Duo de Buches de Noël

Buche glacée façon vacherin,
Citron, Framboise et coulis de Verveine
et Buche crème au Beurre comme avant

59,50€

Café, thé, et petits gâteaux maison