

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs,
avec les conseils de **Jean Claude AIGUIER**,
notre ami, ancien chef étoilé Michelin



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au feu de bois

Menu de Saint-Valentin

Amuses bouches du chef

suggestions vins : coupe de crémant blanc ou rosé
ou coupe de Champagne Blanc ou Rosé

Le fameux Pâté en croûte de Jean Claude au foie Gras, ris de veau et ses champignons

suggestions vins : Pinot Gris cuvée particulière
ou Guewurtz Vendanges Tardives

OU

Mousseline de Grenouilles sauce ciboulette au Riesling

suggestions vins : Viognier, La colline de Laure
ou Mercurey Blanc 2012

Trou Vosgiens pour les amoureux

Vin de mirabelle maison, crémant et son sorbet

Cuisse de canard confite

sauce forestière et ses accompagnements
suggestions vins : Mercurey Blanc 2012

OU

Filet de Truite saumonée sauce au Munster Blanc (délicieux) et ses petits légumes

suggestions vins : Mercurey Blanc 2012

Assortiment de fromages de la ferme Xatis Amet, Famille Chatelain

suggestions vins : Pessac Léognan 2013
ou Maucaillou 2005

Duo de Vacherin maison, Chocolats et Sorbets aux glaces de la ferme et meringue maison

> un au chocolat Blanc et noisettes, Chocolat Noir et
Caramel beurre salé, et son coulis de chocolat chaud
> un au Sorbet de Myrtille, sorbet de Citron
et sorbet de Framboise et son coulis de fruit

suggestions vins : Macvin Rosé
ou Mas Amiel Vintage Blanc ou Rouge

Café

et quelques petits gâteaux secs de Mamie

Prix net 49,50€ (vin non compris)



Menu de Saint-Valentin

Amuses bouches du chef

suggestions vins : coupe de crémant blanc ou rosé
ou coupe de Champagne Blanc ou Rosé

Le fameux Pâté en croûte de Jean Claude au foie Gras, ris de veau et ses champignons

suggestions vins : Pinot Gris cuvée particulière
ou Guewurtz Vendanges Tardives

OU

Mousseline de Grenouilles sauce ciboulette au Riesling

suggestions vins : Viognier, La colline de Laure
ou Mercurey Blanc 2012

Cuisse de canard confite

sauce forestière et ses accompagnements
suggestions vins : Mercurey Blanc 2012

OU

Filet de Truite saumonée sauce au Munster Blanc (délicieux) et ses petits légumes

suggestions vins : Mercurey Blanc 2012

Duo de Vacherin maison, Chocolats et Sorbets aux glaces de la ferme et meringue maison

> un au chocolat Blanc et noisettes, Chocolat Noir et
Caramel beurre salé, et son coulis de chocolat chaud
> un au Sorbet de Myrtille, sorbet de Citron
et sorbet de Framboise et son coulis de fruit

suggestions vins : Macvin Rosé
ou Mas Amiel Vintage Blanc ou Rouge

Prix net 39,50€ (vin non compris)



9 ROUTE DE SAUCEFAING
88400 LIEZEY

03 29 63 09 51

www.aubergedeliezey.fr

AUBERGEDELIEZEY@YAHOO.FR