



DÉGUSTATION DE BOURGOGNE VILLAGE ET 1ER CRUS

APÉRITIF

APÉRITIF MAISON PRODUIT À LA FERME DE LIÉZEY 4CL
Macération de fruits, concentration exceptionnelle, servit nature, avec vin blanc ou crémant

OU MERCUREY BLANC 12CL
Dominé par des arômes d'aubépine et d'acacia, de noisette et d'amande, suivit d'une touche de cannelle et de poivre. Frais et gourmand

ENTRÉE

RULLY BLANC 12CL
Avis guide hachette des vins : Fringant, un peu nerveux, il chevauche avec une belle allure jusqu'à la finale un peu fugace mais fraîche et fruitée

OU MERCUREY BLANC 12CL
Dominé par des arômes d'aubépine et d'acacia, de noisette et d'amande, suivie d'une touche de cannelle et de poivre. Frais et gourmand

PLAT

MERCUREY ROUGE 12CL
Vin rouge profond, ce vin s'ouvre sur de grande intensité. Tonique onctueux mêlant aux notes de fruits noirs une touche épicée très subtile

DESSERT, LIQUEUR MAISON OU ALCOOL OFFERT, PARFUMS AU CHOIX

FORFAIT 3 VERRES À 21,50€

Forfait 4 verres = 26,50€ et Forfait 2 verres au choix 16,50€



DÉGUSTATION DE VINS DE BORDEAUX

APÉRITIF

APÉRITIF MAISON PRODUIT À LA FERME DE LIÉZEY 4CL
Macération de fruits, concentration exceptionnelle, servit nature, avec vin blanc ou crémant

OU BORDEAUX DOURTHE N°1, SAUVIGNON 12CL
Vin élégant, vif qui offre une sensation de fraîcheur. Nez bouquet d'arômes d'agrumes, pamplemousse, citron et de fruits de la passion.

ENTRÉE

SAINT EMILION 2015* 12CL
D'une belle couleur bigarreau sombre, il offre un bouquet très expressif de fruits rouges et d'épices avec des nuances de sous-bois.

PLAT

PESSAC LEOGNAN 2013* 12CL
Le nez marqué par le fruit mûr et des notes fumées précède une bouche souple avec une belle matière et des talons soyeux.

DESSERT, LIQUEUR MAISON OU ALCOOL OFFERT, PARFUMS AU CHOIX

FORFAIT 3 VERRES À 19,80€

Forfait 4 verres = 25,90€ et Forfait 2 verres au choix 15,90€



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

Nous avons beaucoup de plaisir à vous proposer cette offre promotionnelle de dégustation des Vins de nos régions limitrophes aux Vosges mais aussi de France.

Vous pourrez ainsi découvrir la quantité et qualité exceptionnelle de vins au verre que nous proposons.

Chez nous, à l'Auberge, on goûte tous nos vins. Chaque année, nous nous rendons chez nos Viticulteurs et nous choisissons nos vins en fonction des critères les plus retenus par nos clients, mais aussi pour essayer de vous surprendre par de nouvelles saveurs.

Nous sommes aussi très attentif à l'acidité, et surtout que le sucre résiduel soit au plus bas, afin de sublimer les arômes et le fruit



MENU DÉGUSTATION



de nos meilleurs vins
et grands crus de France

Dégustation le jeudi soir et
vendredi soir
ou sur réservation



Nos Grands Vins subliment
notre Cuisine maison

FORMULES REPAS ET VINS



CUVÉES PARTICULIÈRES D'ALSACE

choix de vins plutôt secs (taux de sucre bas)

APÉRITIF

APÉRITIF MAISON PRODUIT À LA FERME DE LIÉZEY 4CL
Macération de fruits, concentration exceptionnelle, servit nature, avec vin blanc ou crémant

OU GEWURZTRAMINER DE SAINT-HIPPOLYTE 12CL
Vin gastronomique, récolté sur une langue argilo-granitique, très sec, pas dominé par le sucre, très minéral et « pierre à fusil » fin et élégant

ENTRÉE

RIESLING 12CL
Légèrement gras, long en bouche, sec et fruité, acidité idéale

OU PINOT GRIS TRADITION 2015* 12CL
Très fruités et rond avec une belle longueur en bouche

PLAT

PINOT NOIR DE BOURGHEIM 12CL
Vrai Pinot noir d'Alsace, pas d'acidité, ni d'apreté, rond et fruité

DESSERT, LIQUEUR MAISON OU ALCOOL OFFERT, PARFUMS AU CHOIX

FORFAIT 3 VERRES À 14,90€

Forfait 4 verres = 18,90€ et Forfait 2 verres au choix 10,50€



ALSACE GRANDS CRUS

choix de vins blanc plutôt rond

APÉRITIF

APÉRITIF MAISON PRODUIT À LA FERME DE LIÉZEY 4CL
Macération de fruits, concentration exceptionnelle, servit nature, avec vin blanc ou crémant

OU PINOT GRIS GRAND CRU 12CL
ÉLEVÉ EN FOUTRE DE 3 SIÈCLES, VINIFIÉ À L'ANCIENNE
Nez aux nuances fruitées et épicées. La bouche est ample et de belle longueur soutenue par une acidité, notes d'agrumes murs en finale

ENTRÉE

RIESLING GRAND CRU 12CL
ÉLEVÉ EN FOUTRE DE 3 SIÈCLES, VINIFIÉ À L'ANCIENNE

Le plus puissant, à structure spectaculaire, acidité idéalement intégrée au corps du vin, très fruité. Grande garde et plénitude de son potentiel

PLAT

SAINT-HIPPOLYTE ROUGE 12CL
Excellent Pinot noir à la robe sombre, puissant, boisé, mais peu tannique

DESSERT, LIQUEUR MAISON OU ALCOOL OFFERT, PARFUMS AU CHOIX

FORFAIT 3 VERRES À 19,50€

Forfait 4 verres = 24,50€ et Forfait 2 verres au choix 14,80€



DÉGUSTATION DE VINS DU RHÔNE

APÉRITIF

APÉRITIF MAISON PRODUIT À LA FERME DE LIÉZEY 4CL
Macération de fruits, concentration exceptionnelle, servit nature, avec vin blanc ou crémant

OU VIOGNIER, LA COLLINE DE LAURE 12CL
Nez aux nuances fruitées et épicées. La bouche est ample et de belle longueur soutenue par une acidité, notes d'agrumes murs en finale.

ENTRÉE

SYRAH ROUGE, COLLINE DE LAURE 12CL
Le plus puissant, à structure spectaculaire, acidité idéalement intégrée au corps du vin, très fruité. Grande garde et plénitude de son potentiel.

PLAT

SAINT JOSEPH ROUGE 2015* 12CL
Excellent Pinot noir à la robe sombre, puissant, boisé, mais peu tannique.

DESSERT, LIQUEUR MAISON OU ALCOOL OFFERT, PARFUMS AU CHOIX

FORFAIT 3 VERRES À 19,80€

Forfait 4 verres = 26,50€ et Forfait 2 verres au choix 16,50€



DÉCOUVREZ NOTRE EXCELLENTE CAVE
LE JEUDI SOIR ET LE VENDREDI SOIR

-20% À -30%

SUR NOS PRIX CARTE



DÉGUSTATION DU JURA

APÉRITIF

APÉRITIF MAISON PRODUIT À LA FERME DE LIÉZEY 4CL
Macération de fruits, concentration exceptionnelle, servit nature, avec vin blanc ou crémant

OU CHARDONNAY FLORAL DE VOITEUR 12CL
Robe paille, nez intense et complexe, arômes de pommes et noisettes, rond en bouche, idéal poisson et fromage

ENTRÉE

SAVAGNIN SOUS VOILE DE VOITEUR 12CL
Arômes puissants de noix, de vanille et d'amandes grillées. Sa dégustation vous plonge au cœur des saveurs si particulières du Jura

PLAT

VIN JAUNE DE PUPILLIN 10CL
Vin Sec, Robe jaune paille soutenue, nez très intense avec des notes de noix, noisette et vanille, rond, structuré, très long en bouche

DESSERT, LIQUEUR MAISON OU ALCOOL OFFERT, PARFUMS AU CHOIX

FORFAIT 3 VERRES À 19,90€

Forfait 4 verres = 24,80€ et Forfait 2 verres au choix 13,50€



EN PASSANT PAR LA LORRAINE ET GRANDS VINS DE TOUL

APÉRITIF

APÉRITIF MAISON PRODUIT À LA FERME DE LIÉZEY 4CL
Macération de fruits, concentration exceptionnelle, servit nature, avec vin blanc ou crémant

OU PINOT GRIS - AUXERROIS 12CL
Cépage emblématique de la Moselle, vin blanc sec tout en finesse associé au Pinot gris qui lui apporte la rondeur.

ENTRÉE

GRIS DE TOUL 12CL
Vin frais en bouche, léger, issu d'un excellent travail

PLAT

PINOT NOIR VIEILLE VIGNE 12CL
100% pinot noir. La puissance et la finesse

DESSERT, LIQUEUR MAISON OU ALCOOL OFFERT, PARFUMS AU CHOIX

FORFAIT 3 VERRES À 13,50€

Forfait 4 verres = 17,90€ et Forfait 2 verres au choix 9,80€



DÉGUSTATION GRANDS VINS PUISSANTS DU LANGUEDOC

vins rares et d'exception

APÉRITIF

APÉRITIF MAISON PRODUIT À LA FERME DE LIÉZEY 4CL
Macération de fruits, concentration exceptionnelle, servit nature, avec vin blanc ou crémant

OU VINTAGE BLANC 12CL
Vin un peu sucré, Robe aux reflets blonds. Blanc puissant et très grande fraîcheur en finale

ENTRÉE

LÉGENDE 2014* 12CL
Vin rouge. Richesse, puissance et très grande profondeur aromatique sont les caractéristiques de ces vieux Grenache et Carignan

PLAT

ORIGINE 2013* 12CL
Vin rouge profond, ce vin s'ouvre sur de grande intensité. Tonique onctueux mêlant aux notes de fruits noirs une touche épicée très subtile

DESSERT, LIQUEUR MAISON OU ALCOOL OFFERT, PARFUMS AU CHOIX

FORFAIT 3 VERRES À 22,90€

Forfait 4 verres = 29,50€ et Forfait 2 verres au choix 18,50€

* année indicative selon stock, en cas de rupture éventuelle, remplacement par un vin de qualité équivalente