



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au feu de bois



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

Menu de Saint Sylvestre

Amuses bouches
crémieux de foie gras
au caramel épice

Les Frivolités de saumon fumé
aux oeufs de hareng
accompagnées de leur gelée de concombre et citron
et chantilly de raifort

Bouchée à la reine
en trompe l'oeil et son feuilleté léger

La Pause de Liézey
Vin de mirabelle maison, crémant et sa mirabelle

Cotelette de pigeon au foie gras
jus corsé au Porto
accompagnée de chou rouge confit
et galettes de maïs

Munster Blanc
fourré au beurre de truffe

Duo de Buches Glacées
aux glaces de la Ferme
une aux 2 chocolats Noir, Blanc aux noisettes et vanille
et une aux 3 sorbets, Framboise, citron et myrtille...

et quelques petits gâteaux secs
de Mamie

Prix net 79,50€

