

le 21 & 22 avril 2019

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

Menu de Pâques Light

Pré-entrée

Amuses bouches

en oeuf de Pâques et bavaroise d'asperges vertes

Entrée froide ou Entrée chaude

La trilogie de Canard

dans sa gelée de lentille
(magret fumé, foie gras, canard confit)

OU Soufflé de filet de Truite saumonée
au crémant d'Alsace

Plat

Tatin de Lapereau

choux confits au jus de Thym et sa brochette de rognons

Fromage ou Dessert

Munster à l'Andouille du Val d'Ajol
sur une frisée au lardon

OU Gros Macaron
au sorbet de Framboise et son coulis

Prix net 46€



9 ROUTE DE SAUCEFAING
88400 LIEZEY

03 29 63 09 51

www.aubergedeliezey.fr

AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

Menu de Pâques

Pré-entrée

Amuses bouches

en oeuf de Pâques et bavaroise d'asperges vertes

Entrée froide

La trilogie de Canard

dans sa gelée de lentille
(magret fumé, foie gras, canard confit)

Entrée chaude

Soufflé de filet de Truite saumonée
au crémant d'Alsace

Plat

Tatin de Lapereau

choux confits au jus de Thym et sa brochette de rognons

Fromage

Munster à l'Andouille du Val d'Ajol
sur une frisée au lardon

Dessert

Gros Macaron

au sorbet de Framboise et son coulis

Prix net 59€

CHASSE AUX OEUFs

LE LUNDI 22 AVRIL 2019

pour les enfants dont les parents mangent à l'auberge