

Nos DESSERTS

fait maison

 **Tarte brimbelle**
1,2kg de myrtilles par tarte

La part 5,50

Tarte entière 8 parts 36,50

 **Tarte aux pommes**
de ma grand-mère, à la migaine (œuf et crème)

La part 5,50

Tarte entière 8 parts 36,50


 **Crumble maison** 5,50
aux pommes avec un peu de poire

 **Panna Cotta** 5,50
aux éclats de bonbons  Bio des Vosges de la

Géromoise aux Bourgeons de sapin ou aux Fruits rouges

 **Mousse au chocolat de Sandrine** 5,50
Exceptionnelle, moelleuse, faite maison avec

juste du chocolat noir, jaunes d'œuf et blanc en neige incorporés, sans sucre ajouté

 **Forêt Noire Poire-Chocolat**
Génoise maison, chantilly maison, morceaux de

Poire au sirop sur coulis épais de chocolat, le tout entouré de copeaux de chocolat Noir

La part 6,50

Forêt entière 8 parts 46,50

 **Forêt Blanche Framboise ou Myrtille**
Génoise maison, chantilly maison, Framboises ou

Myrtilles et leur coulis épais, le tout entouré de copeaux de chocolat Blanc

La part 6,50

Forêt entière 8 parts 46,50

À COMMANDER AU 03 29 63 09 51

OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Votre commande sera prête et emballée pour le transport

9 chambres
magnifiques, spacieuses, confortables
et très propres

POUR 2, 4 ET 6 PERSONNES ET SUITE

Tarif selon la saison (nous consulter)

OUVERT

HÔTEL
DE CHARME

NETTOYAGE À L'OZONE

Vous êtes toujours comme le premier invité
à votre table ou dans votre chambre
plus d'infos sur www.aubergedeliezey.fr

Exemples de tarifs

habituellement pratiqués *

POUR LES COUPLES

-15%
EN DIRECT
avec l'Auberge



1 SÉJOUR TOUT COMPRIS
(hors boissons)

EN SEMAINE

SAMEDI SOIR

PRIX POUR
2 PERSONNES
à partir de

203€ →
169€

287€ →
239€

POUR LES FAMILLES

-15%
EN DIRECT
avec l'Auberge



1 SÉJOUR TOUT COMPRIS
(hors boissons)

2 ADULTES
+ 1 ENFANT

2 ADULTES
+ 2 ENFANTS

PRIX POUR
1 FAMILLE
à partir de

263€ →
219€

299€ →
249€

* Les tarifs de ce prospectus sont notés à titre indicatifs ou d'exemples habituellement pratiqués mais varient selon nos politiques tarifaires du moment. Les tarifs en cours, seuls valables, apparaissent sur notre site internet : www.aubergedeliezey.fr - Les prix barrés sont ceux de référence, pratiqués par nos partenaires OTAS sur lesquels nous offrons une remise réservations directes Hôtel



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue

NOTRE CARTE
à EMPORTER

Auberge
de Liézey

RESTAURANT
TABLE GOURMANDE

HÔTEL
DE CHARME

A EMPORTER
PLATS FAIT MAISON

9 ROUTE DE SAUCEFAING 88400 LIÉZEY

03 29 63 09 51

www.aubergedeliezey.fr

AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

SAS AdL au capital de 20 000,00€ - N°Chambre Agriculture, de Commerce et des Métiers à Epinal 799 276 266 00035

Nos PLATS

fait maison

  **Grosse cuisse de Poulet Fermier** 12,50

de notre boucher accompagné de Knepfles
à la crème et aux morilles, à réchauffer au four ou au micro-onde

 **Collet de Porc fumé vosgien** 12,50

Une belle tranche épaisse, de notre boucher accompagné de Tofailles accompagnée de Tofailles maison à réchauffer au four ou au micro-onde

  **Parmentier de Joue de Boeuf** 9,90

Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuits longuement avec petites carottes et oignons, effiloché et mélangé à une purée maison avec un peu de gruyère à gratiner au four ou à réchauffer au micro-ondes

Parmentier de confit de canard et champignons 9,90

Haché de confit de canard, champignons émincés, à gratiner au four ou à réchauffer au micro-ondes

 **Pâtes Carbonara** 9,90

pâtes maison aux oeufs frais de poules élevées en plein air à la crème et lardons fumés grillés de notre boucher, gratinées au fromage, à réchauffer au four ou au micro-onde

 **Gratinée de Joue de Boeuf** 12,50

en bourguignon mariné au vin rouge et cuits longuement avec petites carottes et oignons, avec un peu de gruyère à gratiner

 **Le Cochon de lait Farci** 12,50

de notre boucher, avec ses Tofailles
Cochon de lait désossé par notre boucher, farci avec sa propre viande, précuit au fumoir à l'ancienne à réchauffer au four

Supplément Salade en accompagnement +3,00

À COMMANDER AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR



**CHEZ NOUS, LA QUALITÉ AVANT TOUT
MAIS ÉGALEMENT LA QUANTITÉ**
et bien sûr...UNE CUISINE 100% MAISON
avec des produits de qualité issus au maximum
de nos producteurs locaux en circuit court

SPÉCIALITÉS FROMAGE

aux Fromages locaux

 **Le Cafranc** 12,50

Avec ses pommes de terre. Géramont pané doux et très moelleux, entier, trempé dans de l'œuf battu (de notre ami Gilles) et dans de la chapelure maison, qui devient craquante, à passer au four pour que le fromage bien chaud, coule dans l'assiette... Délicieux...

 **Saucisse fumée à la Tomme des Vosges** 12,50

Accompagnée de Tofailles. Grosse tranche de Saucisse de viande de porc fumé avec des morceaux de Tomme des Vosges faite spécialement pour nous par notre boucher, accompagnée de Tofailles à réchauffer au four ou au micro-ondes

 **Le Gratin XL de Munster** 12,50

Caquelon XL de pommes de terre et Munster Vosgiens, avec sa bande de lard de notre boucher à réchauffer au four ou au micro-onde. Et le munster coule, délicieux

 **La Ballotine de Dinde** 12,50

farcie au Poulet et à la Tomme et ses Pâtes complètes à la farine de Rehaupal

RACLETTE

aux Fromages locaux

 **Raclette Vosgienne aux 3 fromages** 18,50

Tomme, Munster et Blanc Fermier. Avec ses pommes de terre et son assiette de charcuterie de notre boucher

Possibilité de location de l'appareil

LA SALADE VOSGIENNE

La vraie Salade vosgienne 6,50

Fait maison. Salade, lardons de notre boucher, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons


Nos ENTRÉES

fait maison

 **Véritable Pâté Lorrain** le vrai comme avant, aux 2 viandes de veau et porc marinées au vin blanc, à réchauffer au four

La part XL 6,50

Pâté entier 8 parts 49,50

 **La Tourte de Liézey** à la patate et Tomme fermière vosgienne coulante et dés de saucisse fumée de notre boucher, à réchauffer au four

La part XL 6,50

Tourte entière 6 parts 36,50

La Tourte aux Grenouilles On fait cuire un pot au feu de grenouilles qu'on désosse avec des petits légumes et qu'on monte à crème épaissie...excellent, à réchauffer au four


La part XL 6,50

Tourte entière 6 parts 42,50

 **La Quiche Lorraine** très épaisse, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard de notre Boucher de Granges, à réchauffer au four

La part XL 6,50

Quiche entière 6 parts 36,50


 **Croustillant de Truite** 6,50

comme un pâté lorrain, mais à la truite saumonée, aux petits légumes et fondue de poireaux, à réchauffer au four

 **Terrine de Truite saumonée**
au fromage blanc et petits légumes

et aux œufs  de notre ami Gilles

La tranche environ 150g 6,50

 **La Terrine du Maurice** viande de porc et foie avec quelques mirabelles, vin blanc, cuisinée comme avant, avec migaine de mie de pain au lait, à l'œuf, crème et oignons

La tranche environ 150g 6,50

★ **Le Foie gras de Canard aux Pommes caramélisées**

Exceptionnel Foie Gras mi-cuit, maison, moelleux, avec des couches de pommes caramélisées maison

La tranche environ 100g 9,50

Foie gras au kilo 89,50