



## Nos entrées




### Nos Spécialités en entrées de nos chefs cuisto

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :

— Vins Blancs secs pour les crudités : Vins d'Alsace, Meuse, Jura ou Bourgogne

— Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St Hippolyte

 **La vraie Salade vosgienne** ..... 0,00  
Salade, lardons de notre boucher, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons


faites par notre pâtissier maison


### Les Tourtes, Quiche et Pâté Lorrain de Romain avec les pâtes brisées et feuilletées Maison

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :

— Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St-Hippolyte



 **Véritable Pâté Lorrain** (à réchauffer au four 180° 20mn) ..... 0,00  
le vrai comme avant, aux 2 viandes de veau et porc marinées au vin blanc


 **La Tourte de Liézey** (à réchauffer au four 180° 20mn) ..... 0,00  
à la patate et Tomme fermière vosgienne coulante avec dés de saucisse fumée de notre boucher

 **La Quiche Lorraine** (à réchauffer au four 180° 20mn) ..... 0,00  
très épaisse, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard de notre Boucher de Granges

### Les Terrines fraîches et légères de Benja

Pour nos terrines : — Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace

 **Terrine de Truite saumonée** ..... 0,00  
**au fromage blanc et petits légumes, sauce fromage fermier**  
Terrine de truite, aux œufs  de notre ami Gilles, fromage blanc et petits légumes

 **La Terrine du Maurice à la mirabelle** ..... 0,00  
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

**Le Foie gras de canard maison à la Mirabelle** ..... +4,00  
Exceptionnelle belle tranche épaisse de terrine de foie gras de canard mi-cuit marinées de Mirabelle (fabrication maison) avec son chutney de Mirabelle, servie avec des toasts de pain complet de notre boulanger et de pain d'épices maison

# 1/2 PENSION

## AU GÎTE

(SI SOUSCRITE)

**RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51**  
**OU SUR [WWW.GITESDELIEZEY.FR](http://WWW.GITESDELIEZEY.FR)**  
Séjour de 2 nuits min / Repas livré au Gîte

Choix des entrées, plats et desserts livrables sur demande chaque soir dans les gîtes  
Compris dans la 1/2 pension Gîtes (si souscrite) et hors suppléments



## Les bonnes Saucisses Blanches traditionnelles de mon parrain Maurice

SAUCISSES BLANCHES 100% MAISON  
FABRIQUÉES À L'AUBERGE


100% naturelles, sans colorant, ni conservateur faites au maximum à base de produits locaux, lait, petits légumes, oignons, œufs, viandes ou poisson et aromates (à réchauffer au four ou micro onde)

 **La bonne Saucisse Blanche aux champignons, sauce forestière aux morilles** ..... 0,00  
Vrai saucisse blanche, délicieuse, émulsion de lait avec petit fumet de légumes, avec viande de porc et dinde, muscade, servie avec sa purée Maison


 **La bonne Saucisse Blanche au Munster coulant et au lard** ..... 0,00  
Vrai saucisse blanche, délicieuse, émulsion de lait avec petit fumet de légumes, avec viande de porc et dinde, muscade, recouverte de Munster coulant et sa bande de lard accompagnée de tofaiilles

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51  
OU SUR [WWW.GITESDELIEZEY.FR](http://WWW.GITESDELIEZEY.FR)  
Séjour de 2 nuits min / Repas livré au Gîte


## Les Spécialités aux Fromages

 **Le Cafranc** (à réchauffer au four ou micro onde) ..... 0,00  
**Géramont pané et coulant (200gr)**

Doux et très moelleux, entier, trempé dans de l'œuf battu (de notre ami Gilles) et dans de la chapelure maison, ensuite passé au four pour que cette croute devienne craquante et que le fromage bien chaud, coule dans l'assiette... Délicieux... servit avec ses pommes de terre en robe et petit assortiment de charcuteries de notre boucher avec une petite salade

 **Saucisse fumée à la Tomme des Vosges** (à réchauffer au four ou micro onde) ..... 0,00  
**accompagnée de Tofaiilles ou Râpés**

Grosse Saucisse de viande de porc fumé avec des morceaux de Tomme des Vosges faite spécialement pour nous par notre boucher, servie en tranches, accompagnée de Tofaiilles ou Beignets râpés

 **Le Gratin XL de Munster** (à réchauffer au four ou micro onde) ..... 0,00  
**Géramont pané et coulant (200gr)**

Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgiens coulant, servi avec sa bande de lard grillée de notre boucher et salade

## Nos Spécialités

  **La grosse cuisse de Poulet fermier Grillée** (à réchauffer au four ou micro onde) ..... 0,00  
Cuisse de poulet de notre boucher, à la crème et aux morilles, servie avec ses Knepfles

 **Collet de Porc fumé vosgien** de notre boucher (à réchauffer au four ou micro onde) ..... 0,00  
Accompagné de Beignets râpés et chique, ou Tofaiilles, servi avec sa petite salade

 **Le Gratin de Joue de Bœuf fondante** (à réchauffer au four ou micro onde) ..... 0,00  
**à la Tomme et ses petites Charlottes en robe**


Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, en caquelon gratiné au four, avec pomme de terre et salade

 **Cochon de lait farci** de notre boucher (à réchauffer au four ou micro onde) ..... 0,00  
Il est désossé par notre boucher (Jeannot Schmitt à Granges), ensuite farci avec sa propre viande

(pas de farce ajoutée à base d'oignons ou Porc ou autre... il est juste reconstitué avec sa viande désossée), précuit au fumoir à l'ancienne. Grillé au four en semaine, servit avec sa sauce forestière maison, tofaiilles et accompagnement du jourz

## Les Parmentiers de Liézey

Parmentiers de Purée de pommes de terre faite maison, servis avec leur salade ..... 0,00

 **Parmentier de Joue de Bœuf** (à réchauffer au four ou micro onde)  
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 gratiné au four

**Parmentier de confit de canard et champignons** (à réchauffer au four ou micro onde)  
Haché de confit de canard, champignons émincés, gratiné au four

## Les Pâtes maison de Liézey

aux œufs frais    de poules élevées en plein air DE NOTRE AMI GILLES MOULIN DE LA CHAPELLE DVT BRUYÈRES  
et à la farine complète DU MOULIN DE RÉHAUPAL

 **Pâtes Carbonara** (à réchauffer au four ou micro onde) ..... 0,00  
à la crème et aux lardons fumés grillés de notre boucher, gratinées au fromage

# Nos Desserts



de Fred notre Chef Pâtissier faits maison



## Les Gourmandises de Fred

0,00

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

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

**Crumble maison** aux pommes avec un peu de poire et sa glace maison

**Panna Cotta** aux éclats de bonbons  Bio des Vosges de la Géromoise, nos voisins et amis  
*parfum des éclats de bonbons aux choix* : aux **Bourgeons de sapin**, aux **Fruits rouges** ou à la **Bergamote**

**Mousse au Chocolat noir de Sandrine**

Exceptionnelle, moelleuse, faite maison avec juste du chocolat noir, jaunes d'œuf et blanc en neige incorporés, sans sucre ajouté

• avec ou sans chantilly maison • avec ou sans coulis de framboise maison •



## Les Gâteaux de Fred

0,00

**Forêt Noire Poire-Chocolat**

Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, morceaux de Poire au sirop sur coulis épais de chocolat, le tout entouré de copeaux de chocolat Noir

**Forêt Noire Framboise**

Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, Framboises et leur coulis épais, le tout entouré de copeaux de chocolat Noir

**Forêt Blanche Myrtille**

Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, Myrtilles et leur coulis épais, le tout entouré de copeaux de chocolat Blanc

**RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51**

**OU SUR [WWW.GITESDELIEZEY.FR](http://WWW.GITESDELIEZEY.FR)**

Séjour de 2 nuits min / Repas livré au Gîte