

Nos DESSERTS *fait maison*



Tarte brimbelle

1,2kg de myrtilles par tarte

La part **6,50**

Tarte entière 8 parts **44,50**



Tarte aux pommes

de ma grand-mère, à la migaine (œuf et crème)

La part **6,50**

Tarte entière 8 parts **44,50**



Tarte au Flan très épaisse

Tarte au Flan très épaisse (3 cm) faite comme dans nos boulangeries du temps de nos parents, pâte brisée maison et Flan naturel avec des oeufs de notre ami Gilles, de la crème fraîche et infusion de gousse de vanille

La part **6,50**

Tarte entière 8 parts **44,50**



Panna Cotta

aux éclats de bonbons Bio des Vosges de la Géromoise aux Bourgeons de sapin ou aux Fruits rouges

La part **5,50**

Tarte entière 8 parts **44,50**



Mousse au chocolat de Sandrine

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

La part **6,00**

Tarte entière 8 parts **44,50**



Forêt Noire

Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, griottes et coulis légèrement kirché, le tout entouré de copeaux de chocolat Noir

La part **7,50**

Forêt entière 8 parts **49,50**



Forêt Blanche Myrtille

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

La part **7,50**

Forêt entière 8 parts **49,50**



Fabriquées à l'Auberge de Liézey
sans colorant, sans conservateur
...que du naturel.

Glaces avec du lait Bio

Caramel beurre salé, Vanille de Madagascar, Chocolat, Chocolat blanc-noisettes, Café, Pistache, Sapin des Vosges

et Sorbet comme avant...

Citron, Framboise, Fraise, Myrtille, Mirabelle, Griottes



9 chambres magnifiques, spacieuses, confortables et très propres

POUR 2, 4 ET 6 PERSONNES ET SUITE

Tarif selon la saison (nous consulter)

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

Tarifs Hôtel & Gîte disponibles sur notre site internet
www.aubergedeliezey.fr



Vous ne vous occupez de rien,
pour vous c'est vacances...

AMBIANCE COSY

SPA PRIVÉ

VUE PANORAMIQUE

LIVRAISON DE VOS REPAS

1 CHEMIN DU PEUT PRÉ 88400 LIÉZEY
13 ROUTE DE SAUCEFAING 88400 LIÉZEY

03 29 63 09 51

www.gitesdeliezey.fr

AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM



A moins de 10min du lac de Gérardmer et proche de l'Auberge de Liézey, découvrez nos magnifiques gîtes Hôtelières avec SPA et vue panoramique sur les vallées environnantes et sur les montagnes des Vosges.



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue

NOTRE CARTE à EMPORTER



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*

 **Collet de Porc fumé vosgien** 13,50
Une belle tranche épaisse de notre boucher, accompagné de Tofaïlles accompagnée de Tofaïlles maison à réchauffer au four ou au micro-onde

 **Gratinée de Joue de Boeuf** 14,50
à la Tomme Bio  et ses petites Charlottes en robe
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons

 **La choucroute de ma grand-mère** 19,50
aux 4 viandes de notre boucher Choucroute cuite et cuisinée comme ma Grand-Mère, avec Collet, Knack, saucisse fumée et Lard **sans nitrite** de notre Boucher

 **Parmentier de Joue de Boeuf** 11,50
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 une tranche de Tomme Bio  à gratiner au four ou à réchauffer au micro-ondes

 **Parmentier de confit de canard** 11,50
et champignons Haché de confit de canard, champignons émincés, à gratiner au four ou à réchauffer au micro-ondes

La marmite de tête de veau 18,50
de notre boucher et sauce gribiche « spécialité »
Cuite entière dans son bouillon de légumes, accompagnée avec ses pommes de terre persillées

Le Pot-au-feu de Bœuf 19,50
aux 3 viandes et petits légumes
Cuisiné longuement à l'ancienne, avec de la roulette, joue et paleron de Bœuf, carotte, navet, poireaux, charlotte, que du bon... avec un peu de bouillon de cuisson

Cuisse de Poulet Fermier 13,50
de notre boucher, accompagné de Knepfles
à la crème et aux morilles, à réchauffer au four ou au micro-onde

Le Cochon de lait Farci 15,50
de notre boucher, avec ses Tofaïlles
Cochon de lait, désossé par notre boucher, farci avec sa propre viande, précuit au fumoir à l'ancienne à réchauffer au four

Jarret accompagné de Tofaïlles 19,50
Belle pièce de 700g pour qu'il y ait autre chose à manger que de l'os et du gras

 **Pâtes fraîches Carbonara** 11,50
pâtes 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

 **Pâtes fraîches Munster** 11,50
à la sauce Munster et Munster, pâtes faites avec oeufs frais de poules élevées en plein air et lardons fumés de notre boucher, à réchauffer au four ou au micro-onde

 **Pâtes fraîches** 11,50
à l'Ail des Ours et Tomme Bio 
pâtes aux oeufs frais de poules élevées en plein air à la sauce ail des ours et à la Tomme Bio, à réchauffer au four ou au micro-onde

 **Pâtes fraîches à la Bolognaise** 11,50
pâtes aux oeufs frais de poules élevées en plein air
Sauce bolognaise maison à la tomate avec du steak haché maison de faux filet de boeuf avec du gruyère gratiné au four.... Délicieux, à réchauffer au four ou au micro-onde

SPÉCIALITÉS FROMAGE *aux Fromages locaux*

 **Saucisse fumée à la Tomme des Vosges** 14,50
Accompagnée de Tofaïlles Grosse tranche de saucisse de porc fumé **sans nitrite** avec des morceaux de Tomme des Vosges faite spécialement pour nous par notre boucher, à réchauffer au four ou au micro-ondes

 **Le Gratin de Munster** 13,50
Caquelon 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

 **Caquelon de Tofaïlles au Munster** 13,50
à la saucisse du Val d'Ajol
La saucisse fumée **sans nitrite** et les tofaïlles baignent dans la sauce gratinée de Munster à la crème

 **Nos Fromages Panés** 16,50
Munster ou Gémont - Craquant et moelleux
Aux choix : Munster ou Gémont Fromages trempés dans de l'œuf battu (de notre ami Gilles) et dans de la chapelure maison, avec ses pommes de terre en robe

 **Cordon Bleu Maison** 15,50
craquant au fromage coulant, avec ses Tofaïlles
Aux choix : Munster ou Gémont Tranche fine de Dinde et de Jambon roulées autour de Munster ou Tomme des Vosges et pané, à réchauffer au four

Nos ENTRÉES *fait maison*

 **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 7,50
Tourte entière 6 parts 39,50

 **La Tourte Lorraine** Comme un pâte Lorrain en tourte, avec ses viandes marinées et de l'œuf et de la crème. Excellent

La part XL 7,50
Tourte entière 6 parts 39,50

 **La Tourte de Truite**
Tourte fourrée avec de la truite saumonée mélangée avec des champignons poêlés concassés avec de la migaine à l'œuf et à la crème

La part XL 8,50
Tourte entière 6 parts 44,50

 **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 7,50
Quiche entière 6 parts 39,50

 **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 8,50

LA SALADE VOSGIENNE

La vraie Salade vosgienne 7,50

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

Supplément Salade en accompagnement +3,00

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

SOUS RESERVE DES STOCKS DISPONIBLES