



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue




RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7

NOTRE CARTE

en **1/2 PENSION**



Les plats comportant ce logo sont faits maison, on cuisine le produit frais ou de base, pas de produit précuit ou cuisiné même partiellement qu'on apprêterait. Sauces maison, légumes au maximum Bio  cuisinés maison... etc

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 Soupe du jour du Chef** 0,00
Soupe épaisse de légumes, servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison

 **La Soupe à l'Oignon** (spécialité) 0,00
Soupe maison servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison

 **Escargots à l'ail des Ours** +3,00
Escargots de la Fermette aux Escargots, producteur à Romont **dans les Vosges**, élevés en plein air, *nourris avec des céréales locales et des légumes cultivés dans leurs parcs*
Cassolette de 12 escargots à l'ail des ours qui est une variété d'ail sauvage des sous-bois Vosgiens



Nos Salades

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 maison** 0,00
Salade, lardons sans nitrite de notre boucher Daval, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons

 **La Salade Montagnarde** 0,00
Salade, lardons sans nitrite de notre boucher Daval, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons grillés couverts de Munster coulant

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7



Depuis notre terrasse

Légumes et salades au maxi de notre maraicher BIO
Oeufs de poules élevées en plein air, de notre ami Gilles,
Truites du Frais Baril, ferme piscicole **Vosges Terroir**
Pâtes feuilletée et brisée maison avec des farines des Vosges....



faites par notre pâtissier maison

Les Tourtes, Quiche et Pâté Lorrain de notre Pâtissier 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

  **La Tourte de Liézey** 0,00
À la patate et Tomme coulante Bio  de la ferme des Bruyeres avec dés de saucisse fumée sans nitrite de notre boucher Daval

  **La Tourte Lorraine** 0,00
comme un pâte Lorrain en tourte, avec ses 2 viandes marinées et migaine d'œuf et de crème.
Excellent

  **La Tourte de Truite** +3,00
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 Quiche Lorraine** 0,00
Très épaisse, 3cm, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard sans nitrite de notre Boucher Daval


La Bouchée à la Reine de Liézey +3,00
Feuilleté maison, bouillon de poule au pot épaissi en velouté, quenelle de volailles, champignons et blanc de poulet, ris de veau...excellent



La Terrine fraîche et légère

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

 **La Terrine du Maurice à la mirabelle** 0,00
Viande de porc et foie avec quelques mirabelles, 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** +3,00
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 tranche de brioche maison et pain d'épices maison


Nos plats



Nos Spécialités du Val d'Ajol de chez Daval

fabriquées dans le respect de la Tradition par notre **Boucher, Artisan Charcutier** à partir de Porc de Haute-Saône, élevés sans hormones ni antibiotiques et nourris à base de céréales de la Ferme et **sans Nitrite**

 **Les Pieds de cochon farcis** Spécialité de notre Boucher **sans nitrite exceptionnels** **+2,00**
Le Tradition : farci au Ris de veau, panés et grillés autour et moelleux au milieu, 260 gr, servis avec sa petite salade et son accompagnement

 **Le Boudin Noir à l'ancienne** de chez Daval **0,00**
En caquelon avec purée maison ☞ et quelques morceaux de pomme caramélisées. Le vrai boudin noir, comme dans le temps, cuisiné avec du sang (et pas de la poudre), oignons ... Délicieux pour les amateurs...

 **L'Andouillette tradition** **+2,00**
En caquelon sur son lit de tofaiilles, la vraie andouillette, comme dans le temps, ... Excellente pour ceux qui aiment...

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7

Les Pâtes fraîches artisanales de Liézezy


aux œufs frais de poules élevées en plein air   de notre ami Gilles Moulin de la Chapelle devant Bruyères et à la farine complète du Moulin de Réhaupal

Pâtes artisanales de Fanny, la fille de Gilles, avec notre recette, servies en caquelon avec salade verte **0,00**

 **Le Caquelon gratiné de Pâtes Carbonara** ☞
Crème, lardons fumés grillés de notre boucher Daval, gratiné au fromage

 **Le Caquelon gratiné de Pâtes à la sauce Munster** ☞ et Fromage de Munster
Et lardons fumés de notre boucher Daval

 **Le Caquelon gratiné de Pâtes à l'Ail des Ours** ☞ et Tomme Bio 
À la sauce ail des ours et gratiné à la Tomme Bio

 **Le gros Caquelon de Pâtes à la Bolognaise gratiné** ☞
Sauce bolognaise maison à la tomate avec du steak haché maison de faux filet de bœuf avec du gruyère gratiné au four.... Délicieux

Nos Spécialités de l'Auberge


La marmite de tête de veau de notre boucher et sauce gribiche « spécialité » **+4,00**
Cuite entière dans son bouillon de légumes, servie avec ses pommes de terre persillées

☞ **Collet de Porc fumé** **0,00**
Cochon de Haute-Saône élevé à la ferme, sans nitrite de notre boucher Daval. Accompagné de Beignets râpés et chique, servi avec sa petite salade

☞ **Le Gratiné de Joue de Bœuf fondante** à la Tomme Bio  de la ferme des Bruyères **0,00**
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


☞ **La cassolette de Rognons de Veau** **+3,00**
Rognons de veau cuits rosés, craquants en bouche, sauce forestière, accompagnés de pâtes fraîches

☞ **Le Pot-au-feu de Bœuf** aux 3 viandes et petits légumes **+4,00**
Cuisiné longuement à l'ancienne, avec de la roulette, joue et paleron de Bœuf, carotte, navet, poireaux, charlotte, que du bon... servi avec un peu de bouillon de cuisson

☞  **La Choucroute** de ma grand-mère aux 4 viandes de notre boucher **+4,00**
Choucroute cuite et cuisinée comme ma Grand-Mère, au 4 viandes de porc de la ferme élevés en Haute-Saône et travaillées sans nitrites de chez Daval (Collet, Lard fumé, Knack et Saucisse fumée)

Les Parmentiers de Liézezy

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

☞ **Parmentier de Joue de Bœuf**
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, effilochée et mélangée à une purée maison avec une tranche de Tomme Bio  gratinée au four

Parmentier de confit de Canard et champignons façon Jean-Claude AIGUIER
Haché de confit de canard, champignons émincés, couvert de gruyère et gratiné au four

Le Burger de Liézezy

 **Le Burger de Liézezy à la Tomme Bio**  **0,00**
Pain brioché de notre boulanger, avec un délicieux Steak haché maison de poulet au lard fumé et oignon, à la Tomme Bio de la ferme des Bruyères, avec sa bande de Lard grillée et sa belle sauce maison à la Tomme Bio. Accompagné de ses Râpés.

Les Truites de Liézey

de la Ferme piscicole du Frais Baril à Xertigny

La Ferme Piscicole, située en pleine forêt Vosgienne, élève des truites et omble sur 3 ha depuis 1947, avec une éclosierie sur source (incubation des œufs), et 8 bassins extérieurs (alevins jusqu'à 25 g), 3 étangs et 3 bassins pour les truites.

Nos truites sont délicieuses avec une bonne chair fine


Avec les truites, nos suggestions de vin :

— Vins Blancs secs et ronds : Vins d'Alsace (Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling, Gewurztraminer)

— On aime aussi avec un Pinot Noir ou Rouge de St Hippolyte frais

  **Filet de Truite Saumonée 220gr**+4,00
Avec une belle sauce maison à la Tomme Bio  (délicieux) accompagné de ses charlottes et petite salade



Les Truites terroirs de la ferme piscicole du Frais Baril cuites au four

  **Truite farcie aux petits Légumes 350gr**+4,00
sauce maison ail des Ours

Truite Arc en Ciel, farcie de petits légumes étuvés au beurre (rondelles de courgette, oignons, carotte, tomate) et fondue de poireaux, cuite au four et servie avec sauce maison à l'ail des ours et petite salade

  **Truite terroir farcie au Lard et tofaiilles 350gr**+4,00
sauce maison Tomme Bio 

Truite Arc en Ciel, farcie de Tofailles aux lardons sans nitrites de notre boucher, cuite au four et servie avec une belle sauce maison à la Tomme Bio et petite salade

  **La Tourte de Truite**+3,00
Tourte fourrée avec de la truite saumonée mélangée avec des champignons poêlés concassés avec de la migaine à l'œuf et à la crème


Ferme piscicole du Frais Baril à Xertigny


Dans les Vosges à Xertigny, entre Epinal et Plombières les Bains, la pisciculture est spécialisée dans l'élevage de poissons d'eau douce. Située en pleine forêt, les truites sont élevées dans une eau de source en milieu totalement naturel.


La pisciculture élève ses truites et omble depuis 1947 sur la rivière « le Cône » pour vente au détail, à la pêche de loisir, mais aussi transformées en truite fumée. Elle fabrique également sa propre électricité. Elle repeuple aussi de nombreuses rivières des Vosges et étangs de loisirs

Nos plats au Fromage

Nos Spécialités cuisinées au Fromage



 **Saucisse fumée** de chez Daval **à la Tomme des Vosges**0,00
Grosse tranche de saucisse de porc fumé **sans nitrite** avec des morceaux de Tomme des Vosges faite spécialement pour nous par notre boucher Daval, et son accompagnement



 **Le Gratin de Munster** avec sa bande de lard grillée de notre boucher0,00
Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgien coulant, et salade




 **Caquelon de Tofailles au Munster** à la saucisse du Val d'Ajol0,00
La saucisse fumée **sans nitrite** et les tofailles baignent dans la sauce gratinée de Munster à la crème



Nos Fromages Chauds Panés, craquants et coulants

Fromages trempés 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...

  **Le Munster pané** de chez Louis, craquant et bien coulant (200gr)+3,00
Doux et très moelleux, servit avec ses pommes de terre en robe et petit assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval, avec une petite salade

  **Le Cafranc** pané craquant et bien coulant (200gr)+3,00
Fromage Gérardont pasteurisé, 100% vosgien de la fromagerie Gérard au Tholy, entier, servit avec ses pommes de terre en robe et petit assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval, avec une petite salade


   **Le Montagnard Bio** en caquelon, façon Mont d'Or Chaud+3,00
Fromage BIO pasteurisé, 100% vosgien de la fromagerie Gérard au Tholy, chauffé dans un ramequin au four avec un peu de vin blanc et une gousse d'ail et servit coulant, à mettre à la cuillère sur ses patates en robe et accompagné de son assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval avec sa petite salade

  **La Raclette aux 3 fromages** des Vosges+5,00
UNIQUEMENT EN SALLE - LE SOIR OU LE MIDI EN SEMAINE
Munster chez Louis, Munster blanc BIO et Tomme BIO de la ferme des Bruyères
Servie avec ses patates vapeur, salade et assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval avec sa petite salade

Les Cordons Bleus de Liézey

Aux fromages coulants, servis avec leur petites salade et accompagnement+3,00

Cordon Bleu Maison XL au Munster Vosgien de chez Louis
Tranche fine de Poulet et de Jambon de chez Daval, sans nitrites, roulées autour de Munster, pané à la chapelure maison et servit avec une belle sauce maison au Munster

Cordon Bleu Maison XL à la Tomme Bio  de la ferme des Bruyères
Tranche fine de Poulet et de Jambon de chez Daval, sans nitrites, roulées autour de la Tomme BIO, pané à la chapelure maison et servit avec une belle sauce maison à la Tomme Bio 

On REFUSE de faire des viandes trop cuites, la viande rétrécit, durcit et perd toute sa qualité gustative.
Donc bleue, saignante ou légèrement à point (encore rouge)

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7

ORIGINES DE NOS VIANDES


Le détail exact de l'origine des viandes, lieux d'abattage et conditionnements et autres, est affiché en salle compte tenu des évolutions d'achats et disponibilités variables

CÔTES DE BŒUF : origine Belgique, Blanc bleu
JOUE DE BŒUF : origine U.E.
FAUX-FILET DE BŒUF : origine Simmental U.E.
COCHON ET COLLET : origine France, Haute-Saône de chez Daval (88)
JARRET DE PORC : origine UE
LARD (PORC) : origine France, de Haute-Saône de chez Daval (88)
SAUCISSE FUMÉ : origine France, de Haute-Saône de chez Daval (88)
CANARD : origine France
POULET : origine France ou UE selon arrivage
TÊTE DE VEAU : origine UE
CHARCUTERIE : origine France de Haute-Saône de chez Daval, cochons élevés à la Ferme et travaillée sans nitrites
ROGNON DE VEAU : origine U.E.



Nos grillades

NOS GRILLADES ET VIANDES SONT
POÊLÉES OU CUITES AU FOUR EN SEMAINE
ELLES SONT GRILLÉES SUR NOTRE BARBECUE
DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT

Délicieux Steak haché maison de poulet au lard et à la Tomme Bio 	0,00
Steak haché maison de poulet au lard fumé et oignon, à la Tomme Bio de la ferme des Bruyères, avec sa bande de Lard grillée et sa belle sauce maison à la Tomme Bio, accompagné de ses Râpés.	
Cuisse de Poulet fermier Grillée	0,00
de notre boucher, sauce forestière champignons des bois, et son accompagnement	
Cuisse de Canard confite Grillée	+2,00
de notre boucher, sauce forestière champignons des bois, et son accompagnement	
Cochon de lait sans nitrite de notre Boucher	+4,00
Porc élevé en Haute-Saône avec des aliments de la ferme et sans nitrites. Il est désossé par notre boucher, ensuite farci avec sa propre viande (pas de farce ajoutée...il est juste reconstitué avec sa viande), précuit au fumoir à l'ancienne Grillé au four, servit avec sa sauce forestière champignons des bois, et son accompagnement	
Délicieux Jarret de Porc braisé	700gr +4,00
Belle pièce de 700g pour qu'il y ait autre chose à manger que de l'os et du gras, accompagné de Tofailles	
Faux filet XXL de Bœuf	XXL 450gr +6,00
Grillé et servit avec accompagnement et sauce au choix	
½ Côte de Bœuf XXL	XXL 900gr +8,00
Grillé et servie avec son accompagnement et sauce au choix	

sauces au choix : Ail des ours, Fromage fermier ou Crème aux champignons

Accompagnement possible
au choix : Tofailles, Beignets râpés,
Légumes du jour ou Pâtes fraîches



Nos Glaces & Sorbets maison

Depuis Mai 2024, nous produisons nos glaces et sorbets dans notre Laboratoire

EXPLICATION DE FABRICATION DE GLACES HABITUELLES POUR VOTRE INFORMATION

La méthode la plus simple, et la moins coûteuse, utilisée par un grand nombre de glaciers qui vendent des glaces Maisons et artisanales. Des entreprises spécialisées vendent des bases toutes prêtes (des "prémix") contenant de la poudre de lait, des matières grasses végétales et des émulsifiants auxquels il suffit d'ajouter de l'eau ou du lait ainsi qu'une pâte aromatisante, avant de passer le tout dans la turbine. "N'importe qui peut le faire. C'est très facile à mettre en œuvre". Pasteurisation, écrémage, maturation, turbinage...

Peu importe le processus de fabrication: un glacier promettant des "glaces artisanales" peut très bien vendre des glaces fabriquées à partir de prémix donc à base de produits chimiques et industriels.



NOS GLACES NATURELLES

FABRIQUÉES 100% MAISON, LA DIFFÉRENCE...

NOS SORBETS

Dans un sorbet, outre les fruits, on trouve du sucre, de l'eau et du jaune d'œuf de chez notre ami Gilles. Nous utilisons que nos purées faites maison 100% fruits, sans additifs, ni émulsifiants ou conservateur **Framboise, Mirabelle, Myrtille sauvage, Citron, Fraise, Menthe** (feuille de menthe en paillettes incorporées à notre sorbet menthe à base naturelle de feuilles infusées)

NOS GLACES

Concernant nos glaces ou plutôt nos crèmes glacées, on mélange du lait Bio AB, de la crème et du sucre, avec des œufs entiers de chez notre ami Gilles le pondeur du cours, selon les recettes et sont pour certaines, faites à base de yaourts Maison.

Les parfums sont des produits de base, naturels sans additifs, ni émulsifiants ou conservateur

- **Café**, avec du Café Canton, torréfacteur local depuis presque 100 ans à Granges sur Vologne
- **Vanille**, à base d'infusion maison de gousses de Vanille naturelle
- **Caramel beurre salé**, avec une base naturelle maison faite par notre pâtissier de l'auberge
- **Bourgeons de sapin**, cueillis début Juin, infusés dans du lait Bio, filtrés et cuits à 65°, mis en poches congelées pour faire de la glace toute l'année
- **Chocolat**, à base de Chocolat noir pâtissier à 55%
- **Chocolat Blanc**, à base de beurre de cacao 35% avec des éclats de Noisettes

Chez nous pas de glaces « gonflées » et, attention... elles fondent rapidement
Et servies, si vous voulez, avec de la Chantilly faite Maison (pas en bombe, ni faites avec du gaz)

Nos Glaces salées sont fabriquées à base de légumes frais et, selon saison, Bio

FABRIQUÉES À
L'AUBERGE DE LIÈZEY

Nos Glaces & Sorbets Maison au lait Bio

Nos Sorbets

Sorbet maison

Sorbets avec nos jus et purées maison de fruits au choix

- Citron • Framboise • Fraise • Myrtille • Mirabelle • Menthe •

3 boules...+2,00 2 boules...0,00 1 boule...0,00

Nos Coupes de Glaces et Sorbets

La Glacière 3 boules...+3,00

Sorbet Citron, Menthe et Framboise. Framboise en fruit et chantilly maison

La Gourmande 3 boules...+3,00

Glace Chocolat noir, chocolat blanc et caramel beurre salé. Avec coulis de chocolat et chantilly maison

La Vosgienne 3 boules...+3,00

Glace bourgeons de sapin et Sorbets myrtille et mirabelle. Arrosée de coulis de myrtille, de fruits et chantilly maison

La Lièzey 3 boules...+3,00

Glace café, vanille, glace pain d'épice au miel et chantilly maison

La Fruitière 3 boules...+3,00

Sorbets myrtille, framboise et citron. Coulis de myrtilles et fruits et chantilly maison

Nos Glaces au lait Bio

Glaces au lait Bio

PARFUMS SELON DISPONIBILITÉ DU JOUR

Parfums de glace au choix :

- Caramel beurre salé
- Vanille
- Chocolat
- Chocolat blanc avec éclats de noisettes
- Café au café de chez Canton
- Au bourgeons de Sapin de Lièzey

La Glace de Lièzey

Glace vanille au miel et pain d'épice émietté

3 boules...+2,00 2 boules...0,00 1 boule...0,00

Nos Desserts Glacés

Les Colonels du Lièzey...+4,00

- **Mirabelle** : sorbet Mirabelle et eau de vie de mirabelle, mirabelles, pointe de chantilly
- **Limoncello** : sorbet citron, limoncello maison, quelques framboise, pointe de chantilly
- **Sapin** : glace au bourgeons de Sapin et alcool au bourgeons de sapins, récoltés à Lièzey

Les Liégeois...+3,00

- avec chantilly maison
- **Café** (glace café maison au café Canton, avec du café chaud)
- **Chocolat** (glace chocolat avec du chocolat fondu chaud maison)
- **Dame Blanche Chocolat Blanc** (glace Chocolat Blanc aux éclats de noisettes avec du chocolat fondu chaud maison)
- **Dame Blanche Vanille** (glace Vanille avec du chocolat fondu chaud maison)



Les Fromages



de nos agriculteurs locaux

Fromages de la vallée de la Cleurie et de Dommartin.....7,90

SI À LA PLACE DU DESSERT.....0,00

Tomme Bio et **Munster Blanc Bio** (non affiné) de la ferme des Bruyères
et **Munster** affiné de chez Louis



Les Gourmandises de notre pâtissier.....0,00

La Part de Tarte brimbelle et sa chantilly 1,2kg de myrtille par tarte

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

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

Panna Cotta Myrtille avec des myrtilles et coulis de myrtilles écrasées

Faisselle Myrtille et son coulis de myrtilles écrasées et ses myrtilles

Mousse au Chocolat noir de Sandrine

Exceptionnelle, moelleuse, faite maison avec juste du chocolat noir, jaunes d'œuf et blancs en neige incorporés,
sans sucre ajouté • **avec chantilly maison ou coulis de framboise maison** •

Crème brûlée maison nature

Brûlée au **sucré de canne**

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

Les Irish de Liézey.....+4,00

Au choix :
- **Le Vosgien** : alcool de Sapin
- **Le Lorrain** : alcool de Mirabelle
- **L'Irlandais** : au Whisky
- **Le William** : à l'alcool de Poire

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

Ouvert tous les jours 7/7

Nos Desserts

de notre Chef Pâtissier faits maison



Les Spécialités de notre pâtissier.....+1,00

Le Tiramisu classique au café

Biscuit imbibé de café glacé, mousse mascarpone, et pointes de chantilly maison

Crumble maison aux pommes et poires et sa glace vanille maison... délicieux

Chaud-Froid de Mirabelles

Mirabelles chaudes au sirop avec sa glace mirabelle maison et chantilly maison

Chaud-Froid de Myrtilles

Brimbelles chaudes et leur coulis avec sa glace myrtille maison et chantilly maison

La Part de Tarte au Flan très épaisse.....+1,00

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 œufs de notre ami Gilles, de la crème fraîche et infusion de gousse de vanille

Au choix : **Nature** ou aux **Myrtilles**



Les Gâteaux de notre pâtissier.....+2,00

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

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



Nos Desserts avec nos Glaces et Sorbets maison.....+2,00



Vacherin maison avec nos glaces et sorbets Maison

Le vrai comme avant, aux 3 parfums : Meringue, sorbet framboise, glace à la vanille, sorbet fraise, le tout, emballé de chantilly maison, servi en tranche avec un coulis de framboises écrasées

Duo de Profiteroles vanille-chocolat

Pâte à choux fourrée à la glace vanille maison et la 2^{ème} à la glace Chocolat maison avec sauce chocolat maison et chantilly maison

Vue de nos gîtes en hiver



Nos Menus

avec la participation de
Jean Claude AIGUIER, ancien chef étoilé

Suggestion vin pour nos menus
à voir sur la carte pour chaque plat
Suggestion vin pour nos Mise en bouche : Apéritifs maison

Menu Végétarien

suggestion vin : voir sur la carte pour chaque plat

Entrée

Soupe **OU** Crudités

Plat

Gratin de Munster *sans lard*
OU Cafranc pané *sans charcuterie*
OU Munster pané *sans charcuterie*
OU Montagnard Bio *sans charcuterie*
OU Pâtes Fraîches à l'Ail des Ours

Plats accompagnés d'une salade

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- Les Spécialités de notre pâtissier •
- OU** 2 boules de Glace maison

+6,00€

Grand Mère

Mise en bouche

Entrée

1 Entrée au choix
sur la carte

Plat

1 Plat au choix
sur toute la carte
*inclus grillades, poissons, ...
sauf 1/2 côte de boeuf*

Fromage **OU** Dessert

Assortiment de fromages
Tomme Bio, Duo de Munster

OU

1 Dessert au choix
sur toute la carte

+9,00€

Menu sans Gluten

suggestion vin : voir sur la carte pour chaque plat

Entrée

Escargots ail des ours
OU Salade vosgienne *sans croûton*
OU Soupe du jour

Plat

Gratin de Munster
Collet de Porc fumé
OU Poulet fermier
OU Gratiné de Joue de Boeuf
OU Parmentier de confit de canard
OU Caquelon de pâtes fraîches
OU Tofailles au Munster à la saucisse

*Plats accompagnés de toffailles, de légumes
et d'une petite salade*

Dessert

au choix dans

Panna Cotta **OU** Faisselle Myrtille
OU Mousse au Chocolat **OU** Crème brulée
OU Chaud-Froid
OU 2 boules de Glace maison

+7,00€

Carte allergènes disponible sur demande

Le Pouhas

Mise en bouche

Entrée

1 Entrée au choix
sur la carte

Plat

1 Plat au choix
sur toute la carte
*inclus grillades, poissons, ...
sauf 1/2 côte de boeuf*

Fromage

Assortiment de fromages
Tomme Bio, Duo de Munster

ET Dessert

1 Dessert au choix
sur toute la carte

+12,00€

À L'AUBERGE
MÊME PORTION, MÊME QUALITÉ
QUE CE SOIT
UN PLAT OU ENTRÉE CARTE
OU DANS LES MENUS

Les descriptifs des plats proposés
dans tous les menus sont décrits
dans la carte : entrées, plats et
desserts.

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7



Jeun' Vosgiens

Plat

Gratin de Munster
OU Pâtes Fraîches Carbonara
OU Pâtes Fraîches Bolognaise
OU Pâtes Fraîches Munster
OU Parmentier au choix

Moins de 10 ans

Dessert

au choix dans

- Les Gourmandises de notre pâtissier •
- OU** 2 boules de Glace maison

0,00

Offrez un Chèque cadeau à ceux que vous aimez

Offrez un **chèque cadeau** de l'auberge pour leurs faire un inoubliable plaisir...
Offrez-leurs **un repas pour 2** (à partir de 50€*) ou une soirée à l'Auberge en amoureux tout compris,
chambre, 1/2 pensions dégustation, petits déjeuner maisons (à partir de 189€*)
Consultez notre carte ou demandez nous
conseil, et indiquez le montant que vous
souhaitez offrir...

Ces chèques cadeaux sont à valoir sur toutes
dépenses à l'Auberge et vous pouvez écrire
la communication de votre choix pour ceux
à qui vous voulez faire plaisir. C'est simple et
très apprécié

Consulter conditions générales sur notre site
internet, rubrique "chèque cadeau"

