RÉSERVEZ VOTRE TABLE
AU 03 29 63 09 51

CUISINE
100% FAIT MAISON

EN 2026
À PARTIR DU **SAMEDI 04 AVRIL SOIR**
JUSQU'AU **LUNDI 06 AVRIL MIDI**

Menu lapinou

Moins de 10 ans

Plat au choix

Parmentier boeuf
Joue de bœuf en bourguignon et cuite longuement avec petites carottes et oignons, effilochée et mélangée à une purée maison et gratinée au four

OU Caquelon gratiné de Pâtes Carbonara
Crème, lardons fumés grillés, gratiné au fromage

OU Le Burger de Liézey à la Tomme Bio
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.

OU Steak haché maison de Dinde
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 recouvert de sa belle sauce maison à la Tomme

Dessert

2 boules de glaces

OU Dessert aux choix
dans Les Gourmandises

14,50€

Menu de Pâques

Amuse-bouche du chef

Entrée au choix

Le Foie gras de canard maison à la Mirabelle
Belle tranche de foie gras de canard mi-cuit marinée au vin de Mirabelle (fabrication maison) avec son chutney de Mirabelle maison, servie avec tranche de brioche maison et pain d'épices maison

OU Tourte maison aux grenouilles
façon J-C AIGUIER, notre ami, ex-étoilé Michelin
fourrée aux Grenouilles désossées
et sauce crème aux poireaux fondus aux carottes,
accompagnée de sa petite salade

Plat au choix

Souris d'agneau confite
cuite doucement pendant 4h
servie avec son jus de cuisson et son accompagnement

OU Filet de Truite Saumonée du frais Baril
Avec une belle sauce maison à la Tomme Bio
(délicieux) accompagné de ses charlottes et petite salade

Fromages

Trio de fromages Vosgiens
Assortiment de 3 fromages paysans
de nos agriculteurs locaux et leur petite salade

Dessert

Surprise du Pâtissier

54,50€

Menu sans Trio de fromages **49,50€**