

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** **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** **6,00**

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

 **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**

Nos Glaces Maison & Sorbets au lait Bio

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



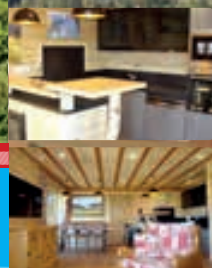
Vous ne vous occupez de rien, pour vous c'est vacances...

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

CUISINE
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 Tofailles accompagnée de Tofailles 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




 **Parmentier de Joue de Boeuf 11,50**
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, effilochée et mélangée à une purée maison et gratinée au four, 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

  **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


Cuisse de Poulet Fermier 13,50
de notre boucher, accompagné de Knepfles
sauce forestière champignons des bois, à réchauffer au four ou au micro-onde

Le Cochon de lait Farci 15,50
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


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

SPECIALITÉS FROMAGE *aux Fromages locaux*

 **Saucisse fumée à la Tomme des Vosges 14,50**
Accompagnée de Tofailles 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 Tofailles au Munster 13,50**
à la saucisse du Val d'Ajol
La saucisse fumée **sans nitrite** et les tofailles baignent dans la sauce gratinée de Munster à la crème


  **Nos Fromages Panés 16,50**
Munster ou Gérardmont - Craquant et moelleux
Aux choix : Munster ou Gérardmont 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 Tofailles
Aux choix : Munster ou Tomme 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 coulante Bio  de la ferme des Bruyeres avec dés de saucisse fumée sans nitrite de notre boucher Daval



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

  **La Tourte Lorraine** comme un pâte Lorrain en tourte, avec ses 2 viandes marinées et migaine d'œuf et de 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, 3cm, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard sans nitrite de notre Boucher Daval

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

  **La Terrine du Maurice**
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

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