Cuisiné 100% maison par nos chefs

Pour le
24 décembre 2026 soir

Menu Enfant

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Espuma de Munster
et son crumble au cumin et petits lardons

~ Entrée froide ~

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

~ Plats ~

Pâtes à la Bolognaise
Sauce bolognaise maison à la tomate avec du steak haché maison de faux f ilet de boeuf avec du gruyère, gratiné au four…. Délicieux

OU Caquelon gratiné de Pâtes Carbonara
crème, lardons fumés grillés de notre boucher, gratinées au fromage

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

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

2 boules de Glace
Parfums aux choix

19,50€



AUBERGE DE LIÉZEY
"la cuisine simple faite maison"
spécialités & grillades au barbecue

9 route de Saucefaing
88400 LIÉZEY
03 29 63 09 51
www.aubergedeliezey.fr
AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

Menu de Noël

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Espuma de Munster
et son crumble au cumin et petits lardons

~ Entrée froide ~

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

~ Entrée chaude ~

Chouquette d'escargots
Choux maison avec 6 escargots et champignons émincés, sauce ails des ours et petite tranche fuseau lorrain

~ Entre-temps... ~

Trou Vosgien
Glace maison et alcool maison aux bourgeons de sapin de Liézey

~ Plats ~

Filet mignon de porc lardé
Sauce foie gras et ses poêlés de champignons et petits légumes

~ Fromages ~

Fromages
de nos agriculteurs locaux

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

Duo de Bûches de Noël
Bûche glacée façon vacherin, Citron, myrtille et coulis de myrtille
et Bûche crème au beurre comme avant

84,50€

AUBERGE DE LIÉZEY
"la cuisine simple faite maison"
spécialités & grillades au barbecue
9 ROUTE DE SAUCEFAING
88400 LIÉZEY
03 29 63 09 51
www.auberge-de-liezey.fr
AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs

Pour le
25 DÉCEMBRE 2026 MIDI

Menu Enfant

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Espuma de Munster
et son crumble au cumin et petits lardons

~ Entrée froide ~

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

~ Plats ~

Pâtes à la Bolognaise
Sauce bolognaise maison à la tomate avec du steak haché maison de faux f ilet de boeuf avec du gruyère, gratiné au four....
Délicieux

OU Caquelon gratiné de Pâtes Carbonara
crème, lardons fumés grillés de notre boucher, gratinées au fromage

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

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

2 boules de Glace
Parfums aux choix

19,50€

Petit Menu de Noël

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Espuma de Munster
et son crumble au cumin et petits lardons

~ Entrée froide ou chaude ~

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 Chouquette d'escargots
Choux maison avec 6 escargots et champignons émincés, sauce ails des ours et petite tranche fuseau lorrain

~ Entre-temps... ~

Trou Vosgien
Glace maison et alcool maison aux bourgeons de sapin de Liézey

~ Plats ~

Filet mignon de porc lardé
Sauce foie gras et ses poêlés de champignons et petits légumes

~ Fromages ou Dessert ~

Fromages
de nos agriculteurs locaux

OU Duo de Bûches de Noël
Bûche glacée façon vacherin, Citron, myrtille et coulis de myrtille
et Bûche crème au beurre comme avant

54,50€

Menu de Noël

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Espuma de Munster
et son crumble au cumin et petits lardons

~ Entrée froide ~

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

~ Entrée chaude ~

Chouquette d'escargots
Choux maison avec 6 escargots et champignons émincés, sauce ails des ours et petite tranche fuseau lorrain

~ Entre-temps... ~

Trou Vosgien
Glace maison et alcool maison aux bourgeons de sapin de Liézey

~ Plats ~

Filet mignon de porc lardé
Sauce foie gras et ses poêlés de champignons et petits légumes

~ Fromages ~

Fromages
de nos agriculteurs locaux

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

Duo de Bûches de Noël
Bûche glacée façon vacherin, Citron, myrtille et coulis de myrtille
et Bûche crème au beurre comme avant

64,50€



Cuisiné 100% maison par nos chefs

A Emporter
Plats faits maison

CUISINE MAISON À EMPORTER
Votre commande sera prête et emballé pour le transport
à venir chercher à l'Auberge de Liézey

Commandez
sur www.aubergedeliezey.fr

AUBERGE DE LIÉZEY
"la cuisine simple faite maison"
spécialités & grillades au barbecue

9 route de Saucefaing 88400 LIÉZEY
03 29 63 09 51
www.aubergedeliezey.fr
AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

Menu de Noël
à emporter

~ Mise en bouche du Chef ~
uniquement inclus dans le menu complet
Espuma de Munster
et son crumble au cumin et petits lardons

~ Entrée froide ~
Le Foie gras de canard maison à la Mirabelle ..... 15,50€
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

~ Entrée chaude ~
Chouquette d'escargots ..... 10,50€
Choux maison avec 6 escargots et champignons émincés, sauce ails des ours et petite tranche fuseau lorrain

~ Plats ~
Filet mignon de porc lardé ..... 15,50€
Sauce foie gras et ses poêlés de champignons et petits légumes

~ Dessert maison de notre pâtissier ~
Duo de Bûches de Noël ..... 9,50€
Bûche glacée façon vacherin, Citron, myrtille et coulis de myrtille et Bûche crème au beurre comme avant

Menu complet 46,00€
mise en bouche + 4 plats

CHEZ NOUS, LA QUALITÉ AVANT TOUT MAIS ÉGALEMENT LA QUANTITÉ
et bien sûr...UNE CUISINE 100% MAISON avec des produits de qualité issus au maximum de nos producteurs locaux en circuit court

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs

Pour le
31 DÉCEMBRE 2026 SOIR

Menu Enfant

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Chouquette d'escargots
sauce Ail des Ours et fuseau lorrain

~ Entrée ~

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

~ Plats ~

Suprême de volaille
et sa sauce poulette épaisse,
accompagné de ses pommes grenailles et petits légumes

OU Pâtes à la Bolognaise
Sauce bolognaise maison à la tomate
avec du steak haché maison de faux f ilet de boeuf
avec du gruyère, gratiné au four.... Délicieux

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

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

2 boules de Glace
Parfums aux choix

22,50€



AUBERGE DE LIÉZEY
"la cuisine simple faite maison"
spécialités & grillades au barbecue
9 ROUTE DE SAUCEFAING
88400 LIÉZEY
03 29 63 09 51
www.aubergedeliezey.fr
AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

Menu de Saint-Sylveste

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Chouquette d'escargots
sauce Ail des Ours et fuseau lorrain

~ Entrée froide ~

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

~ Entrée chaude ~

Feuilleté de truite
Feuilleté maison, truite saumonée
du Frais Baril (88), duxelles de champignon
et d'épinards sauce beurre blanc

~ Entre-temps... ~

Trou Vosgien
Glace maison et alcool maison
aux bourgeons de sapin de Liézey

~ Plats ~

Suprême de volaille
et sa sauce poulette épaisse,
accompagné de ses pommes grenailles et petits légumes

~ Fromages ~

Fromages
de nos agriculteurs locaux

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

Mont Blanc
base meringué, chantilly vanillée
et vermicelle de crème de marron

89,50€



CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs

CUISINE MAISON À EMPORTER

Votre commande sera prête et emballé pour le transport à venir chercher à l'Auberge de Liézey

A EMPORTER
PLATS FAITS MAISON

COMMANDEZ
SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue

9 ROUTE DE SAUCEFAING 88400 LIÉZEY

03 29 63 09 51

www.aubergedeliezey.fr

AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

Menu de St-Sylvestre
à emporter

~ Mise en bouche du Chef ~

uniquement inclus dans le menu complet

Chouquette d'escargots
sauce Ail des Ours et fuseau lorrain

~ Entrée froide ~

Le Foie gras de canard maison à la Mirabelle ..... 15,50€
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

~ Entrée chaude ~

Feuilleté de truite ..... 14,50€
Feuilleté maison, truite saumonée du Frais Baril (88), duxelles de champignon et d'épinards sauce beurre blanc

~ Plats ~

Suprême de volaille ..... 15,50€
et sa sauce poulette épaisse, accompagné de ses pommes grenailles et petits légumes

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

Forêt Noire ..... 7,50€
Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, griottes et coulis légèrement kirché, le tout entouré de copeaux de chocolat Noir

OU Forêt Blanche Myrtille ..... 7,50€
Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, Myrtilles et leur coulis épais, le tout entouré de copeaux de chocolat Blanc

Menu complet 49,50€
mise en bouche + 4 plats

CHEZ NOUS, LA QUALITÉ AVANT TOUT MAIS ÉGALEMENT LA QUANTITÉ
et bien sûr...UNE CUISINE 100% MAISON avec des produits de qualité issus au maximum de nos producteurs locaux en circuit court