



## Un peu d'histoire...

La ferme Auberge de Liezey, était en bas du village et exploitée par Mr GIRAUT qui l'a déplacée dans cette ancienne ferme, Mme DUMAS à continué cette exploitation. Sandrine l'a transformée il y a plus de 14 ans en Auberge, puis cédée à d'autres exploitants, puis reprise avec succès depuis 3 ans.

La recette de ce succès est simple, des produits issus de producteurs locaux, cuisine exclusivement maison, recettes de nos parents, et beaucoup de gentillesse et sourires.

### Notre développement actuel.

Fin 2016, en optant pour un statut d'artisan fabriquant sous l'enseigne de la Ferme de Liezey, nous nous sommes développés vers des fabrications en créant nos propres marques (déposées), les Confitures des Hauts de Liezey, et aussi des sirops, liqueurs, petits vins de fruits, les petits crus des Hauts de Liezey, mais aussi la Biscuiterie des Hauts de Liezey.

Cette production 100% maison plaît beaucoup à nos clients et en étant servie sur notre table, associée à nos plats, permet encore plus de conforter notre statut de fait maison

Il y a aussi les 10 bières des Hauts de Liezey : Satanik, Doux Poison et Adélaïde, 3 types de bières Vosgiennes dont 2 brassées à Remiremont et une brassée à Charmois l'Orgueilleux

En 2017, nous adhérons à la Chambre d'Agriculture des Vosges, Vosges Terroir, pour développer progressivement une activité agricole secondaire

Toute notre équipe de 16 personnes...

6 en cuisine avec nos chefs, Alain et Cyril, leurs seconds, Raphael et David, 5 en salle, Caroline, Florient... et ceux de l'ombre, Benjamin en compta, Yannick pour l'informatique et Rogers et Martial, les rénovateurs permanents de cette belle et vieille bâtisse et tous les autres .....

Mais il y a Vous, nos milliers et milliers de clients fidèles...

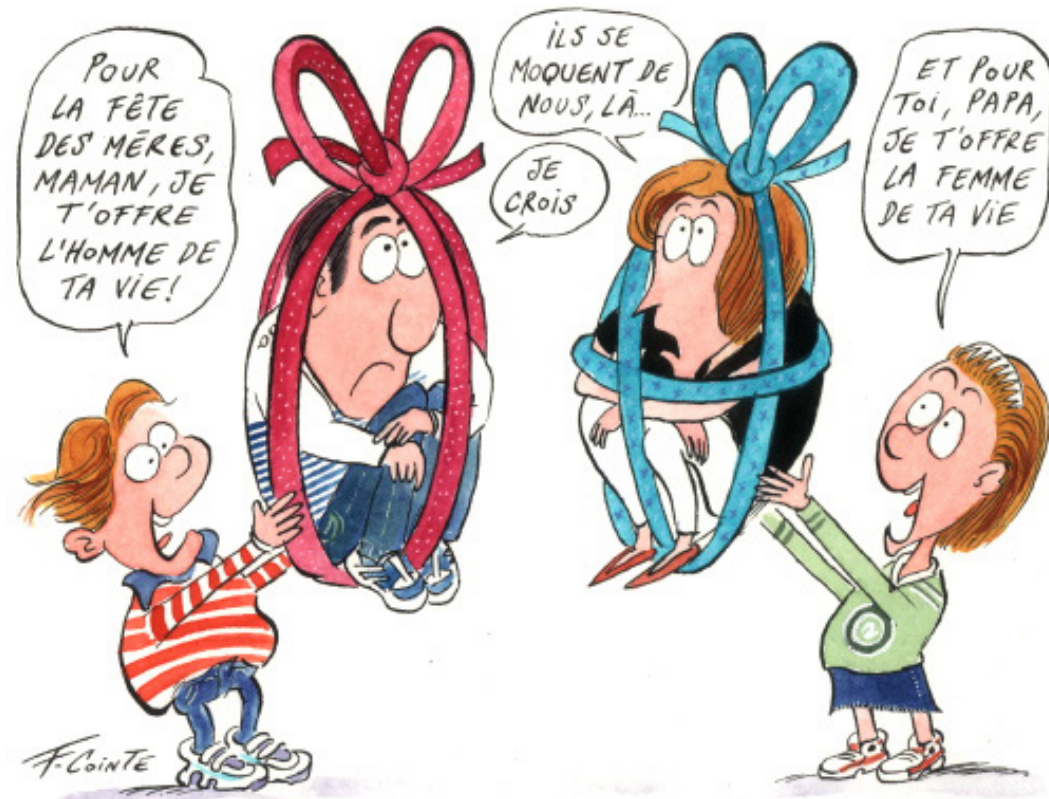
Merci, notre réussite, c'est vous....



## AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au feu de bois



Sandrine et son équipe vous accueille  
Bonne fête à toutes les Papas !



# Menus Fête des pères

(tout est fait maison avec des produits des artisans locaux, viandes de nos bouchers de Granges sur Vologne, ou Tholy)



Bonne Fête  
Papa 

A L'AUBERGE DE LIÉZEY



Pré-Entrée

**Amuses Bouches**  
selon les idées du jour du Chef

Entrée aux choix

**Escargots (12)**

servis en caquelon et cuisinés à la crème réduite, à l'ail des ours  
ou

**Le duo de Foie Gras mi-cuits maison**

Terrine de foie gras de canard, mi-cuit 1 tranche marinée  
au vin de myrtilles et ses petites myrtilles  
et 1 tranche marinée au vin de Mirabelles avec leur gelée de Gewurzt,  
servi avec leurs toasts de pain complet et de pain d'épices maison

ou

**La Bouchée à la Reine**

Beau feuilleté, velouté de volaille épaissi,  
quenelle de volailles, champignons, et blanc de poulet

Plats aux choix

accompagnés de légumes, kneppes et toffailles

**Quenelles de Brochet maison** au coulis de crustacés  
sur lit d'épinard accompagnées de petits légumes

ou

**Tatin de paleron** sauce pinot Noir

paleron confit et carottes confites,  
pommes en robe des champs et petits légumes

ou

**Cuisses de canard confits et grillées**

Fromage

**Assortiment de fromages**

avec salade servie en saladier sur table  
découpés devant vous et à la demande de chacun

OU Desserts

**Forêt blanche (myrtille)**

à la chantilly maison, myrtille,  
génoise au coulis myrtille entourée de copeaux de chocolat blanc

ou

**Forêt noire maison chocolat**

même base que la forêt blanche

ou

**Vacherin maison**

aux glaces de la ferme, meringue maison, fraise, vanille madagascar et framboise  
ou autres parfums, avec chantilly maison

33,50€



AUBERGE DE LIÉZEY