

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs,
avec les conseils de Jean Claude AIGUIER,
notre ami, ancien chef étoilé Michelin

AUBERGE DE LIÉZEY

La cuisine simple faite maison



Menu de Noël

(soir et lendemain midi)

Amuses bouches du chef

Foie Gras de canard en brioche
et sa gelée au porto façon Jean-Claude

Cappuccino d'écrevisses
à la crème de petits poix et baguette de parmesan

Trou Vosgien
Vin de mirabelle maison, crémant et son sorbet

L'eunuque de la Basse-cour
Chapon de notre boucher à la crème de Morille
et ses légumes d'autrefois

Assortiment de fromages
de la ferme Xatis Amet, Famille Chatelain

Duo de Bûches au beurre,
Vanille et chocolat, la vraie buche
comme ma Grand mère...

Café
et quelques petits gâteaux secs de Mamie

La coupe de l'amitié

Prix net 69,50€

AUBERGE DE LIÉZEY 03 29 63 09 51

9, route de Saucfaing 88400 LIÉZEY - www.aubergedeliezey.fr - aubergedeliezey@yahoo.fr



Menu de la soirée de Saint Sylvestre

(et du jour de l'an)



Amuses bouches du chef

Le fameux pâté en croûte de Jean Claude
au foie Gras, ris de veau et ses champignons

Mousseline de grenouilles
sauce ciboulette au Riesling

Trou Vosgien

Vin de mirabelle maison, crémant et son sorbet

Chartreuse de caille au ris de veau
et sa cuisse confite,
petit ragoût de cèpe châtaigne et raisin

Assortiment de fromages
de la ferme Xatis Amet, Famille Chatelain

Duo de Buches Glacées
aux glaces de la Ferme
une au 2 chocolats Noir, Blanc
aux noisettes et vanille
et une aux 3 sorbets,
Framboise, citron et myrtille...

Café

et quelques petits gâteaux secs de Mamie

Prix net 79,50€

AUBERGE DE LIÉZEY 03 29 63 09 51