



## Vins

Apéritif

Champagne

Repas

Entrée : Pinot Blanc d'Alsace

Plat : Pinot Noir d'Alsace,  
ou Côte du Rhône vieilles vignes

Dessert

Café

et Crémant Citron Vert ou Framboise  
offert à tous par Sandrine

~

Eau plate (eau de Liézey de source)  
Eau gazeuse, Coca, ou autres Soft à discrétion



## AUBERGE DE LIÉZEY

*"la cuisine simple faite maison"*

spécialités & grillades au feu de bois



*Sandrine et son équipe vous souhaitent*

*un Bon Appétit*





## Menu

(tout est fait maison avec des produits des artisans locaux,  
viandes de notre boucher de Granges sur Vologne)

### Pré-entrée

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

### Entrée

**Le duo de Foie gras de canard maison**  
Exceptionnelle terrine de foie gras de canard, mi-cuit  
2 tranches marinées au vin de myrtilles  
et vin de mirabelles (fabrication maison)  
avec leur gelée de Gewurzt, et leurs chutneys de mirabelles et  
de myrtilles servi avec leurs toasts de pain complet et de pain d'épices maison

### Plat

**Chartreuse de caille au ris de veau**  
et sa cuisse confite, avec son petit ragoût de cèpe châtaigne et raisin  
façon Jean-Claude AIGUIER, servis avec leur salade

### Fromages ou Dessert

**Assortiments de fromages Vosgiens**  
accompagnés de leur salade

### Desserts aux choix

**Duo de Vacherins maison aux glaces de la ferme**  
meringue maison  
> un VACHERIN chocolat, glace Chocolat noir,  
glace caramel beurre salé, glace chocolat blanc et coulis  
> un VACHERIN de sorbets, Myrtille, Citron, Framboise, et coulis

