



Chers clients,

Notre objectif est de vous proposer un repas, un moment de plaisir et de bonheur, que vous aurez envie de retrouver à chaque fois que vous reviendrez à l'auberge et qui vous amènera dans un ailleurs qui vous fera oublier vos problèmes quotidiens afin que votre seul regret soit d'avoir déjà terminé...

On vous sert ce qu'on aimerait qu'on nous serve, en espérant que ça vous plaise autant qu'à nous. **On ne répond pas à une demande, on la crée** avec la participation de toute notre équipe en cuisine et au service, avec les bons produits de nos artisans locaux et agriculteurs.

La singularité de ce moment magique c'est que tout le monde déguste les mêmes mets, mais personne ne le perçoit de la même manière. Et quel plaisir de pouvoir converser avec chaque client de tous âges et toutes conditions... que des gens sympa...

Avant, la ferme Auberge de Liézey, était en bas du village. Elle a été déplacée dans cette ancienne ferme que **Sandrine** a transformée il y a plus de 14 ans en Auberge, puis cédée à d'autres exploitants, puis reprise avec succès depuis début 2014.

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.

Nous avons opté pour un statut d'artisan fabriquant sous l'enseigne de **la Ferme de Liézey**, nous nous sommes développés vers des fabrications en créant nos propres marques (déposées), **les Confitures des Hauts de Liézey**, et aussi **des sirops, liqueurs, petits vins de fruits, les petits crus des Hauts de Liézey**, mais aussi **la Biscuiterie des Hauts de Liézey**. Cette production **100% maison** plaît beaucoup à nos clients et sont servies sur notre table, associée à nos plats, permet encore plus de conforter notre statut de fait maison. Il y a aussi les **14 bières des Hauts de Liézey** : Mon ange... mon Démon, Satanïc, Doux Poison et Adélaïde, 4 types de bières Vosgiennes brassées à Remiremont et à Charmois l'Orgueilleux.

Depuis mai 2017, nous adhérons à la Chambre d'Agriculture des Vosges, Vosges Terroir, pour développer progressivement une activité agricole secondaire de production de fruits.

Toute notre équipe de 20 personnes...

En cuisine avec nos chefs, Cyril et Raphaël et leurs seconds et commis... et en salle, Caroline, Yohann et tout leurs aides... et ceux de l'ombre, Benjamin en comptable et au service..., Yannick pour l'informatique et Rogers et Martial, les rénovateurs permanents de cette belle et vieille bâtisse et tous les autres ...

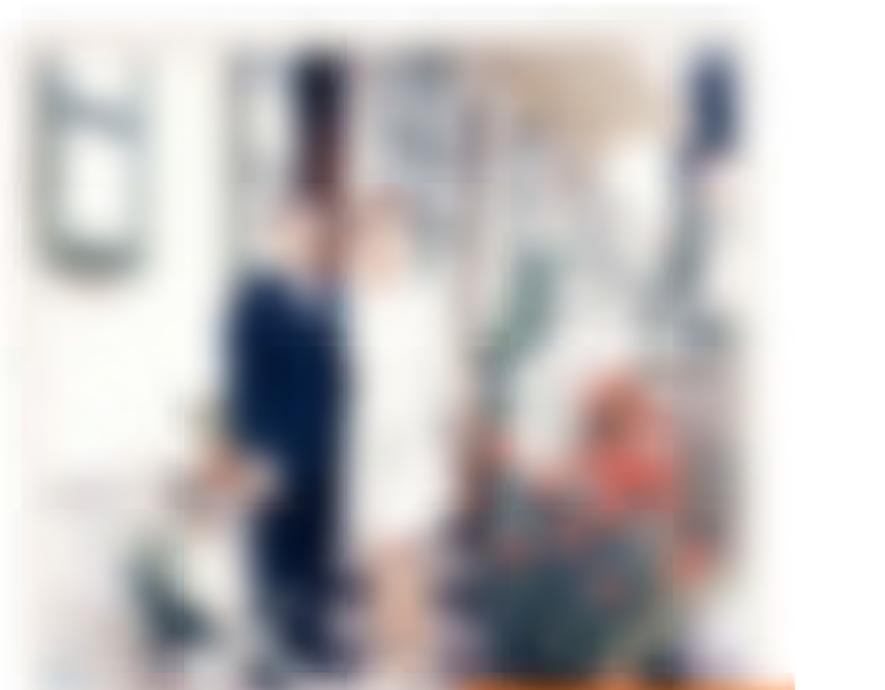
Mais il y a Vous, nos milliers et milliers de clients fidèles... Merci, notre réussite, c'est vous....



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au feu de bois



IL Y A 50 ANS...

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

Cochon de lait farci de notre boucher
cuit au feu de bois, à la broche, au barbecue et sa sauce
Accompagnement, légumes sur assiette et toffailles sur tables en Terrine alsacienne, à disposition

Fromages

Assortiment de fromages
de chez Xatis Amet, notre agriculteur, Munster Blanc, Munster fait et tomme, avec salade servie en saladier sur table

Desserts

Forêt Blanche Maison
à la chantilly maison, myrtille, génoise au coulis myrtille entourée de copeaux de chocolat blanc
et Vacherin Maison
aux glaces de la ferme, meringue maison, sorbet chocolat blanc noisette, caramel beurre salé, chocolat noir avec chantilly glacée maison

Pour finir...

Café et mignardises maison



Vins

Apéritif

Champagne Blanc ou Rosé (aux choix)

Entrée

Pinot Blanc

Plat

Côte du Rhône

Dessert

Café

et Crémant offert par Sandrine

