GÎTE PANORAMIQUE et SPA de Liézey

1/2 PENSION
AU GÎTE

1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT PAR PERSONNE
livrable sur demande chaque soir dans les gites, sans supplément

Nos entrées

Nos Salades

Assortiment de crudités
Belle assiette de légumes, selon saison

La vraie Salade vosgienne maison
Salade, lardons sans nitrite de notre boucher Daval, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons grillés maison

La Salade Montagnarde
Salade, munster blanc et gros cubes de munster panés coulants, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons

faites par notre pâtissier maison

Les Tourtes, Quiche et Pâté Lorrain
de notre Pâtissier avec les pâtes brisées Maison

La Tourte de Liézey
À la patate et Tomme coulante Bio de la ferme des Bruyères avec dés de saucisse fumée

La Quiche Lorraine
Très épaisse, 3cm, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard sans nitrite

La Terrine fraîche et légère

La Terrine du Maurice à la mirabelle
Viande de porc et foie avec quelques mirabelles, cuisinée comme avant, avec migaine de mie de pain au lait, à l'œuf, crème et oignons

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7

Nos plats

Nos Spécialités de l'Auberge

Collet de Porc fumé
Cochon de Haute-Saône élevé à la ferme, sans nitrite de notre boucher Daval. Accompagné de tofailles et sauce au choix, servi avec sa petite salade

La Joue de Bœuf fondante
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, avec pomme de terre et salade

Le Gratin de Munster avec sa bande de lard grillée de notre boucher
servit en caquelon de pommes de terre et Munster Vosgien coulant, et sa salade

Le Parmentier de Liézey

Parmentier de Purée de pommes de terre faite maison, servi avec leur salade

Parmentier de Joue de Bœuf
Éffloché de Joue de bœuf cuite en bourguignon, servie en caquelon, mélangée à une purée maison et gratinée au four

Parmentier de confit de Canard et champignons
Haché de confit de canard, champignons émincés, servie en caquelon, mélangée à une purée maison et gratinée au four

Cuisse de Poulet fermier Grillée
sauce et son accompagnement au choix

Cochon de lait sans nitrite **de notre Boucher**
Porc élevé en Haute-Saône avec des aliments de la ferme et sans nitrites. Il est désossé par notre boucher, ensuite farci avec sa propre viande (pas de farce ajoutée…il est juste reconstitué avec sa viande), fumé à l'ancienne. Grillé à la plancha et servit avec sa sauce et son accompagnement au choix

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7

Nos Desserts

de notre Chef Pâtissier faits maison

Les Gourmandises de notre pâtissier

Les Tartes de Liézey

La Part de Tarte brimbelle et sa chantilly 1,2kg de myrtille par tarte

La Part de Tarte aux pommes de ma grand-mère, à la migaine (œuf et crème)

La Part de Tarte au Flan
Flan naturel avec des oeufs de notre ami Gilles, de la crème fraiche et infusion de gousse de vanille

...et nos autres Gourmandises

Panna Cotta aux éclats de bonbons Bio des Vosges de la Géromoise, nos voisins et amis
parfum des éclats de bonbons au choix : aux Bourgeons de sapin, aux Fruits rouges ou à la Bergamote

Mousse au Chocolat noir de Sandrine
Exceptionnelle, moelleuse, faite maison avec juste du chocolat noir, jaunes d'œuf et blancs en neige incorporés, sans sucre ajouté • **avec chantilly maison** ou **coulis de framboise maison** •

Les Spécialités de notre pâtissier

La Forêt Noire Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, griottes et coulis légèrement kirché, le tout entouré de copeaux de chocolat Noir

La Forêt Blanche Myrtille Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, Myrtilles et leur coulis épais, le tout entouré de copeaux de chocolat Blanc



RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7