Nos Desserts fait maison

Tarte brimbelle
1,2kg de myrtilles par tarte

La part 6,50
Tarte entière 8 parts 44,50

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

La part 6,50
Tarte entière 8 parts 44,50

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

La part 6,50
Tarte entière 8 parts 44,50

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

La part 7,50
Forêt entière 8 parts 49,50

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

La part 7,50
Forêt entière 8 parts 49,50

À COMMANDER AU **03 29 63 09 51**
OU SUR **WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR**
Votre commande sera prête et emballé pour le transport

SOUS RESERVE DES STOCKS DISPONIBLES

9 chambres
magnifiques, spacieuses, confortables et très propres

POUR **2, 4 ET 6 PERSONNES ET SUITE**
Tarif selon la saison *(nous consulter)*

HÔTEL DE CHARME

NETTOYAGE À L'OZONE
Vous êtes toujours comme le premier invité
à votre table ou dans votre chambre
plus d'infos sur www.aubergedeliezey.fr

Tarifs Hôtel & Gîte disponibles sur notre site internet
www.aubergedeliezey.fr

GÎTE PANORAMIQUE et SPA de Liézey

Vous ne vous occupez de rien, pour vous c'est vacances...

AMBIANCE COSY
SPA PRIVÉ
VUE PANORAMIQUE
LIVRAISON DE VOS REPAS

1 CHEMIN DU PEUT PRÉ 88400 LIÉZEY
13-16 ROUTE DE SAUCEFAING 88400 LIÉZEY
03 29 63 09 51
www.gitesdeliezey.fr
AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

A moins de 10min du lac de Gérardmer et proche de l'Auberge de Liézey, découvrez nos **magnifiques gites Hôteliers** avec SPA et vue panoramique sur les vallées environnantes et sur les montagnes des Vosges.

TERROIR DES HAUTES

AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue

Notre Carte à Emporter

RESTAURANT TABLE GOURMANDE
HÔTEL DE CHARME
CUISINE FAIT MAISON

9 ROUTE DE SAUCEFAING 88400 LIÉZEY
03 29 63 09 51
www.aubergedeliezey.fr
AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

SAS AdL au capital de 20 000,00€ - N°Chambre Agriculture, de Commerce et des Métiers à Epinal 799 276 266 00035

Nos Plats fait maison

Collet de Porc fumé **13,50**
Une belle tranche épaisse de notre boucher,
accompagnée de Tofailles maison *à réchauffer au four ou au micro-onde*

Joue de Boeuf fondante **14,50**
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, avec pomme de terre

Parmentier de Joue de Boeuf **14,50**
Éffloché de Joue de bœuf cuite en bourguignon, servie en caquelon, mélangée à une purée maison, *à gratiner au four ou à réchauffer au micro-ondes*

Parmentier de confit de canard **14,50**
et champignons Haché de confit de canard, champignons émincés, mélangée à une purée maison, *à gratiner au four ou à réchauffer au micro-ondes*

La Choucroute *de ma grand-mère* **19,50**
aux 4 viandes de notre boucher
Choucroute cuisinée comme ma Grand-Mère, avec Collet, Lard fumé sans nitrite de chez Daval et Knack, Saucisse fumée de notre boucher

Le Boudin Noir **14,00**
à l'ancienne de notre boucher
En caquelon avec purée maison et quelques morceaux de pomme. Le vrai boudin noir, comme dans le temps, cuisiné avec du sang (et pas de la poudre), oignons... Délicieux pour les amateurs...

Cuisse de Poulet Fermier **13,50**
de notre boucher, accompagné de Knepfles
sauce forestière champignons des bois, *à réchauffer au four ou au micro-onde*

Le Cochon de lait Farci **15,50**
de notre boucher, avec ses Tofailles
Cochon de lait, désossé par notre boucher, farci avec sa propre viande, précuit au fumoir à l'ancienne, *à réchauffer au four*

Jarret XXL *accompagné de Tofailles* **19,50**
Belle pièce de 700g pour qu'il y ait autre chose à manger que de l'os et du gras : sauce au choix : Munster, Tomme Bio, Ail des ours ou Forestière

Le Gratin de Munster **14,00**
Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgiens, avec sa bande de lard de notre boucher, *à réchauffer au four ou au micro-onde*

Le Cafranc pané **16,50**
craquant et bien coulant (200gr)
Fromage Géramont pasteurisé, 100% vosgien, entier, accompagné de ses pommes de terre en robe

Cordon Bleu **16,50**
craquant au fromage coulant, avec ses Tofailles
Aux choix : Munster ou Tomme
Tranche fine de Dinde et de Jambon roulées autour de Munster ou Tomme des Vosges et pané, *à réchauffer au four*

Nos Entrées fait maison

La Tourte de Liézey
À la patate et Tomme coulante Bio de la ferme des Bruyères avec dés de saucisse fumée
La part XL **8,50**
Tourte entière 6 parts **44,50**

La Tourte Lorraine
comme un pâte Lorrain en tourte, avec ses 2 viandes marinées et migaine d'œuf et de crème. Excellent
La part XL **8,50**
Tourte entière 6 parts **44,50**

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 part XL **8,50**
Quiche entière 6 parts **44,50**

La Terrine du Maurice
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
La tranche *environ 150g* **8,50**

La Salade vosgienne

La vraie Salade vosgienne **8,50**
Fait maison. Salade, lardons sans nitrite de notre boucher Daval, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons grillés maison

Supplément Salade *en accompagnement* ..... **+3,00**

Les plats comportant ce logo sont faits maison, on cuisine le produit frais ou de base, pas de produit précuit ou cuisiné même partiellement qu'on apprêterait. Sauces maison, légumes cuisinés maison… etc

À COMMANDER AU **03 29 63 09 51**
OU SUR **WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR**
Votre commande sera prête et emballé pour le transport

SOUS RESERVE DES STOCKS DISPONIBLES