AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au feu de bois

RÉSERVATION AU
03 29 63 09 51

JEUDI 15 NOV. SOIR
VENDREDI 16 NOV. MIDI & SOIR
SAMEDI 17 NOV. MIDI & SOIR

Carte habituelle également disponible

Menu Beaujolais n°1

Assiette de cochonnailles
de notre Boucher-Charcutier,
M.Schmitt, de Granges sur Vologne

OU **Quiche lorraine**
très épaisse, faite juste avec de l'œuf,
de la crème et du lard

OU **Pâtés lorrain**
le vrai comme avant, aux 2 viandes
de veau et porc marinées au vin blanc

Saucisse fumée à la Tomme des Vosges
accompagnée de Toffailles ou Rapés
Grosse Saucisse de viande de porc fumé
avec des morceaux de Tomme des Vosges
faite spécialement pour nous par notre boucher,
servie en tranches accompagnées
de Toffailles ou Beignets râpés

OU **Les Tripes façon Liézey**
Tripes émincées et poêlées, avec des échalotes
et du vin blanc, sauce légère
accompagnée de ses pommes de terre vapeurs

Assortiment de Fromages
de nos agriculteurs locaux

OU **Dessert classique** aux choix

Prix 24,50€

Menu Beaujolais n°2

Tourte à la grenouilles
désossées, avec sa sauce crème
aux poireaux fondus aux carottes

OU **Le fameux pâté en croûte au foie gras**
de Jean-Claude AIGUIER
Au foie gras, ris de veau et cèpes,
accompagné de sa petite salade

OU **Duo de pieds de cochon grillés**
par notre Boucher, Famille DAVAL au Val d'Ajol,
1/2 farcis au ris de veau et 1/2 farci au Munster

Cochon de lait grillé de notre boucher
Désossé par notre boucher (Jeannot Schmitt à Granges),
ensuite farci avec sa propre viande,
pré-cuit au fumoir à l'ancienne, terminé au barbecue
et servit avec sa sauce forestière maison,
tofailles et accompagnement du jour

OU **Jarret de porc**
Belle pièce de 700g pour qu'il y ait autre chose
à manger que de l'os et du gras

OU **Les Tripes façon Liézey**
Tripes émincées et poêlées,
avec des échalotes et du vin blanc, sauce légère
accompagnée de ses pommes de terre vapeurs

Assortiment de Fromages
de nos agriculteurs locaux

OU **Dessert** aux choix sur toute la carte

Prix 34,50€

Notre Beaujolais

Vrai Beaujolais de vigeron

La Bouteille	*75cl*	**24,50**
La 1/2	*50cl*	**17,50**
Le 1/4	*25cl*	**9,50**
Le Verre	*12cl*	**5,50**

