Vous avez trouvé la fève ?

Vous avez gagné un pot de confiture maison au choix !



Les 3 rois mages : Melchior, Gaspard et Balthazar.

L'Epiphanie dans la Rome antique
La tradition veut que l'Épiphanie soit l'occasion de « tirer les rois » : la personne qui obtient cette fève devient le roi de la journée.
Cette pratique trouverait son origine dans la Rome antique. Pendant ces fêtes païennes célébrées début janvier, les rôles étaient inversés entre les maîtres et les esclaves qui devenaient les « rois d'un jour».
Existait également chez les romains, la tradition selon laquelle le plus jeune enfant de la famille se glisse sous la table et désigne la part revenant à chaque convive.

L'Épiphanie est une fête chrétienne et jusqu'à la fin du IVe siècle, elle célèbre la manifestation du Christ dans le monde et recevant la visite et l'hommage des rois mages. Elle a lieu le 6 janvier
Depuis le XIXe siècle on l'appelle aussi le « jour des Rois » en référence directe à la venue et à l'adoration des rois mages. Ce jour-là, on mange aussi la galette des rois, un gâteau contenant une fève qui rendrait « roi » quiconque la trouverait dans sa part de galette.

AUBERGE DE LIÉZEY
"la cuisine simple faite maison"
spécialités & grillades au feu de bois

DU 11 AU 13 JANVIER

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs,
avec les conseils de **Jean Claude AIGUIER**,
notre ami, ancien chef étoilé Michelin

Menu de l'Epiphanie

Amuses bouches
suggestions vins : coupe de Crémant blanc ou rosé
ou coupe de Champagne blanc ou rosé

Le fameux pâté en croute de Jean Claude
au foie Gras, ris de veau et ses champignons

OU

Le Duo de Foie gras de canard
à la Mirabelle et à la Myrtille
avec ses chutneys et pain d'épices maison
suggestions vins : Guewürzt, Pinot Gris ou Riesling
en Grands Crus ou en Vendanges Tardives

Le Poulet Fermier de notre boucher
et sa sauce crème de morilles
accompagné de ses knepffes maison et toffailles
suggestions vins : St Hyppolyte Rouge
ou Rully Rouge 1er cru

OU

Filet de Truite Saumonée
sauce au Munster Blanc (délicieux) et ses petits légumes
suggestions vins : Chardonnay Blanc

Galette des Rois
faite maison
suggestions vins : Macvin Rosé
ou Mas Amiel Vintage Blanc ou Rouge

Prix net 32,50€