

CUISINÉ 100% MAISON  
PAR NOS CHEFS

le 26 mai 2019

## Petit Menu Fête des Mères

Pré-entrée

**Amuses bouches**  
selon les idées du jour du Chef

Entrée froide ou Entrée chaude

**Duo de Foies Gras mi-cuits maison**  
1 tranche marinée au vin de myrtilles et ses petites myrtilles  
et 1 tranche marinée au vin de Mirabelles  
avec leurs chutneys de Myrtille et Mirabelle

**OU Bouchée à la reine revisitée**  
et son feuilleté léger

Plat

accompagné de ses petits légumes du jour

**Cuisse de canard confite**  
à l'orange ou à la sauce forestière

**OU Soufflé de filet de Truite saumonée**  
au crémant d'Alsace

Fromage ou Dessert

**Assortiment de fromages**  
de nos producteurs locaux

**OU Gâteau de chocolat noir**  
à la framboise et son coulis de framboise

**OU Fraises fraîches Melba**  
chantilly maison  
et glace fraise de la ferme et son coulis

Prix net 39,50€



9 ROUTE DE SAUCEFAING  
88400 LIEZEY  
03 29 63 09 51

[www.aubergedeliezey.fr](http://www.aubergedeliezey.fr)  
AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM



## Menu Fête des Mères

Pré-entrée

**Amuses bouches**  
selon les idées du jour du Chef

Entrée froide

**Duo de Foies Gras mi-cuits maison**  
1 tranche marinée au vin de myrtilles et ses petites myrtilles  
et 1 tranche marinée au vin de Mirabelles  
avec leurs chutneys de Myrtille et Mirabelle

Entrée chaude

**Bouchée à la reine revisitée**  
et son feuilleté léger

Plat

accompagné de ses petits légumes du jour

**Cuisse de canard confite**  
à l'orange ou à la sauce forestière

**OU Soufflé de filet de Truite saumonée**  
au crémant d'Alsace

Fromage

**Assortiment de fromages**  
de nos producteurs locaux

Dessert

**Gâteau de chocolat noir**  
à la framboise et son coulis de framboise

**OU Fraises fraîches Melba**  
chantilly maison  
et glace fraise de la ferme et son coulis

Prix net 49,50€

BONNE FÊTE  
À TOUTES LES MAMANS !

