Cuisiné 100% maison par nos chefs

Pour le
24 décembre 2026 soir

Menu Enfant

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Espuma de Munster
et son crumble au cumin et petits lardons

~ Entrée froide ~

Le Foie gras de canard maison à la Mirabelle
Belle tranche de foie gras de canard mi-cuit marinée au vin de Mirabelle (fabrication maison) avec son chutney de Mirabelle maison, servie avec tranche de brioche maison et pain d'épices maison

~ Plats ~

Pâtes à la Bolognaise
Sauce bolognaise maison à la tomate avec du steak haché maison de faux f ilet de boeuf avec du gruyère, gratiné au four…. Délicieux

OU Caquelon gratiné de Pâtes Carbonara
crème, lardons fumés grillés de notre boucher, gratinées au fromage

OU Le Gratin de Munster
Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgiens coulant, servi avec sa bande de lard grillée de notre boucher et salade

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

2 boules de Glace
Parfums aux choix

19,50€



AUBERGE DE LIÉZEY
"la cuisine simple faite maison"
spécialités & grillades au barbecue

9 route de Saucefaing
88400 LIÉZEY
03 29 63 09 51
www.aubergedeliezey.fr
AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

Menu de Noël

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Espuma de Munster
et son crumble au cumin et petits lardons

~ Entrée froide ~

Le Foie gras de canard maison à la Mirabelle
Belle tranche de foie gras de canard mi-cuit marinée au vin de Mirabelle (fabrication maison) avec son chutney de Mirabelle maison, servie avec tranche de brioche maison et pain d'épices maison

~ Entrée chaude ~

Chouquette d'escargots
Choux maison avec 6 escargots et champignons émincés, sauce ails des ours et petite tranche fuseau lorrain

~ Entre-temps... ~

Trou Vosgien
Glace maison et alcool maison aux bourgeons de sapin de Liézey

~ Plats ~

Filet mignon de porc lardé
Sauce foie gras et ses poêlés de champignons et petits légumes

~ Fromages ~

Fromages
de nos agriculteurs locaux

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

Duo de Bûches de Noël
Bûche glacée façon vacherin, Citron, myrtille et coulis de myrtille
et Bûche crème au beurre comme avant

84,50€

AUBERGE DE LIÉZEY
"la cuisine simple faite maison"
spécialités à grillades au barbecue
9 ROUTE DE SAUCEFAING
88400 LIÉZEY
03 29 63 09 51
www.auberge-de-liezey.fr
AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs

Pour le
25 DÉCEMBRE 2026 MIDI

Menu Enfant

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Espuma de Munster
et son crumble au cumin et petits lardons

~ Entrée froide ~

Le Foie gras de canard maison
à la Mirabelle
Belle tranche de foie gras de canard mi-cuit marinée au vin de Mirabelle (fabrication maison) avec son chutney de Mirabelle maison, servie avec tranche de brioche maison et pain d'épices maison

~ Plats ~

Pâtes à la Bolognaise
Sauce bolognaise maison à la tomate avec du steak haché maison de faux f ilet de boeuf avec du gruyère, gratiné au four....
Délicieux

OU Caquelon gratiné de Pâtes Carbonara
crème, lardons fumés grillés de notre boucher, gratinées au fromage

OU Le Gratin de Munster
Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgiens coulant, servi avec sa bande de lard grillée de notre boucher et salade

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

2 boules de Glace
Parfums aux choix

19,50€

Petit Menu de Noël

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Espuma de Munster
et son crumble au cumin et petits lardons

~ Entrée froide ou chaude ~

Le Foie gras de canard maison à la Mirabelle
Belle tranche de foie gras de canard mi-cuit marinée au vin de Mirabelle (fabrication maison) avec son chutney de Mirabelle maison, servie avec tranche de brioche maison et pain d'épices maison

OU Chouquette d'escargots
Choux maison avec 6 escargots et champignons émincés, sauce ails des ours et petite tranche fuseau lorrain

~ Entre-temps... ~

Trou Vosgien
Glace maison et alcool maison aux bourgeons de sapin de Liézey

~ Plats ~

Filet mignon de porc lardé
Sauce foie gras et ses poêlés de champignons et petits légumes

~ Fromages ou Dessert ~

Fromages
de nos agriculteurs locaux

OU Duo de Bûches de Noël
Bûche glacée façon vacherin, Citron, myrtille et coulis de myrtille
et Bûche crème au beurre comme avant

54,50€

Menu de Noël

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Espuma de Munster
et son crumble au cumin et petits lardons

~ Entrée froide ~

Le Foie gras de canard maison à la Mirabelle
Belle tranche de foie gras de canard mi-cuit marinée au vin de Mirabelle (fabrication maison) avec son chutney de Mirabelle maison, servie avec tranche de brioche maison et pain d'épices maison

~ Entrée chaude ~

Chouquette d'escargots
Choux maison avec 6 escargots et champignons émincés, sauce ails des ours et petite tranche fuseau lorrain

~ Entre-temps... ~

Trou Vosgien
Glace maison et alcool maison aux bourgeons de sapin de Liézey

~ Plats ~

Filet mignon de porc lardé
Sauce foie gras et ses poêlés de champignons et petits légumes

~ Fromages ~

Fromages
de nos agriculteurs locaux

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

Duo de Bûches de Noël
Bûche glacée façon vacherin, Citron, myrtille et coulis de myrtille
et Bûche crème au beurre comme avant

64,50€