

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs

## Menu Enfant

*Cake au lard maison de bienvenue*

~ Mise en bouche du Chef ~

*Boudin blanc*  
et sa compotée d'oignons

~ Entrée froide ~

*Le Foie gras de canard maison à la Mirabelle*

1/2 tranche épaisse 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 filet de boeuf  
avec du gratin au four.... Délicieux

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

**OU** *Le Burger de Liézezy aux 2 fromages*

Pain brioché de notre boulanger,  
délicieux Steak haché maison de dinde  
au lard fumé et oignon, à la Tomme,  
avec sa bande de Lard grillé et sauce Munster blanc

**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€

Pour le  
**24 DÉCEMBRE 2025 SOIR**



**AUBERGE DE LIÉZEZY**

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue

9 ROUTE DE SAUCEFAING

88400 LIÉZEZY

**03 29 63 09 51**

[www.aubergedeliezezy.fr](http://www.aubergedeliezezy.fr)

AUBERGEDELIEZEZY88@GMAIL.COM

## Menu de Noël

*Cake au lard maison de bienvenue*

~ Mise en bouche du Chef ~

*Boudin blanc*  
et sa compotée d'oignons

~ 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 ~

*Tourte de Truite*

Tourte fourrée avec de la truite saumonée du Frais  
Baril ferme piscicole Vosges terroir,  
mélangée avec des champignons poêlés concassés avec  
de la migaine à l'oeuf et à la crème

~ Entre-temps... ~

*Trou Vosgien*

Glace maison et alcool maison  
aux bourgeons de sapin de Liézezy

~ Plats ~

*Ballotine forestière de dinde lardée*

aux petits légumes et cèpes,  
sauce aux champignons des bois,  
servie avec sa galette de polenta

~ Fromages ~

*Fromages*

de nos agriculteurs locaux

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

*Duo de Bûches de Noël*

Bûche glacée façon vacherin,  
Citron, Framboise et coulis de framboise  
et Bûche crème au beurre comme avant

79,50€



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

épicerie & grillades au barbecue

9 ROUTE DE SAUCEFAING  
88400 LIÉZEY

03 29 63 09 51

www.aubergedeliezey.fr

AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM



## Menu Enfant

### Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

**Boudin blanc**  
et sa compotée d'oignons

~ Entrée froide ~

### Le Foie gras de canard maison à la Mirabelle

1/2 tranche épaisse 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 filet 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 Burger de Liézey aux 2 fromages**

Pain brioché de notre boulanger,  
délicieux Steak haché maison de dinde  
au lard fumé et oignon, à la Tomme,  
avec sa bande de Lard grillé et sauce Munster blanc

**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€

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs

Pour le

25 DÉCEMBRE 2025 MIDI

## Petit Menu de Noël

### Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

**Boudin blanc**  
et sa compotée d'oignons

~ 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 Tourte de Truite**

Tourte fourrée avec de la truite saumonée du  
Frais Baril ferme piscicole Vosges terroir,  
mélangée avec des champignons poêlés concassés  
avec de la migaine à l'oeuf et à la crème

~ Entre-temps... ~

**Trou Vosgien**

Glace maison et alcool maison  
aux bourgeons de sapin de Liézey

~ Plats ~

### Ballotine forestière de dinde lardée

aux petits légumes et cèpes,  
sauce aux champignons des bois,  
servie avec sa galette de polenta

~ Fromages ou Dessert ~

**Fromages**

de nos agriculteurs locaux

**OU Duo de Bûches de Noël**

Bûche glacée façon vacherin,  
Citron, Framboise et coulis de framboise  
et Bûche crème au beurre comme avant

49,50€

## Menu de Noël

### Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

**Boudin blanc**  
et sa compotée d'oignons

~ 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 ~

### Tourte de Truite

Tourte fourrée avec de la truite saumonée du Frais  
Baril ferme piscicole Vosges terroir,  
mélangée avec des champignons poêlés concassés avec  
de la migaine à l'oeuf et à la crème

~ Entre-temps... ~

### Trou Vosgien

Glace maison et alcool maison  
aux bourgeons de sapin de Liézey

~ Plats ~

### Ballotine forestière de dinde lardée

aux petits légumes et cèpes,  
sauce aux champignons des bois,  
servie avec sa galette de polenta

~ Fromages ~

### Fromages

de nos agriculteurs locaux

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

### Duo de Bûches de Noël

Bûche glacée façon vacherin,  
Citron, Framboise et coulis de framboise  
et Bûche crème au beurre comme avant

59,50€