CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs

Pour le
31 DÉCEMBRE 2026 SOIR

Menu Enfant

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Chouquette d'escargots
sauce Ail des Ours et fuseau lorrain

~ Entrée ~

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 ~

Suprême de volaille
et sa sauce poulette épaisse,
accompagné de ses pommes grenailles et petits légumes

OU 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 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

22,50€



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 Saint-Sylveste

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

Chouquette d'escargots
sauce Ail des Ours et fuseau lorrain

~ 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 ~

Feuilleté de truite
Feuilleté maison, truite saumonée
du Frais Baril (88), duxelles de champignon
et d'épinards sauce beurre blanc

~ Entre-temps... ~

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

~ Plats ~

Suprême de volaille
et sa sauce poulette épaisse,
accompagné de ses pommes grenailles et petits légumes

~ Fromages ~

Fromages
de nos agriculteurs locaux

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

Mont Blanc
base meringué, chantilly vanillée
et vermicelle de crème de marron

89,50€