

CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs

Menu Enfant

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

*Chouquette d'escargots
de la ferme de Romont (88)
sauce Ail des Ours*

~ 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*

22,50€

Pour le
31 DÉCEMBRE 2025
SOIR



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue

9 ROUTE DE SAUCEFAING
88400 LIÉZEY

03 29 63 09 51

www.aubergedeliézey.fr

AUBERGEDELIÉZEY88@GMAIL.COM



Menu de Saint-Sylvestre

Cake au lard maison de bienvenue

~ Mise en bouche du Chef ~

*Chouquette d'escargots
de la ferme de Romont (88)
sauce Ail des Ours*

~ 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 ~

Bouchée à la reine
Feuilleté maison, bouillon de poule au pot épaissi en
velouté, quenelle de volailles, champignons
et blanc de poulet, ris de veau...excellent

~ Entre-temps... ~

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

~ Plats ~

Paleron Braisé
cuit longuement et sa sauce forestière au lard,
accompagné de son flan de carotte butternut
et ses pommes grenailles

~ Fromages ~

Fromages
de nos agriculteurs locaux

~ Dessert maison de notre pâtissier ~

Surprise !

84,50€