



CUISINÉ 100% MAISON par nos chefs

## CUISINE MAISON À EMPORTER

Votre commande sera prête et emballé pour le transport à venir chercher à l'Auberge de Liézey

# A EMPORTER

PLATS FAIT MAISON



## Menu de St-Sylvestre à emporter

~ Amuse-Bouche ~

### Mise en bouche du Chef

uniquement inclus dans le menu complet

Petit Parmentier de rutabaga Bio au boudin noir de chez Daval

~ Entrée froide ~

**Foie gras marbré aux myrtilles**..... 12,50€  
et son confit d'oignons rouges bio

~ Entrée chaude ~

**Bouchée à la reine de Liézey**..... 12,50€  
au ris de veau

~ Plats ~

**Cuisse de Pintade**..... 12,50€  
farci aux petits légumes et champignons, avec sa crème aux Morilles et ses légumes anciens

**OU Pavé de truite saumonée**..... 12,50€  
émulsion à l'ail des ours

~ Desserts ~

**Assiette gourmande de Fred**..... 8,50€  
que va-t-il nous inventer ??? Surprise ...!!

**OU Forêt Noire**..... 6,50€  
Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, griottes et coulis légèrement kirché, le tout entouré de copeaux de chocolat Noir

**OU Forêt Blanche Myrtille**..... 6,50€  
Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, Myrtilles et leur coulis épais, le tout entouré de copeaux de chocolat Blanc

## Menu complet 48,50€

mise en bouche + 4 plats



### 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](http://www.aubergedeliezey.fr)

AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM



**CHEZ NOUS, LA QUALITÉ  
AVANT TOUT MAIS  
ÉGALEMENT LA QUANTITÉ**

et bien sûr...UNE CUISINE 100% MAISON  
avec des produits de qualité issus au  
maximum de nos producteurs locaux  
en circuit court