

A EMPORTER
PLATS FAIT MAISON

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

COMMANDEZ
SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

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 St-Sylvestre
à emporter

~ Mise en bouche du Chef ~

uniquement inclus dans le menu complet

Chouquette d'escargots
de la ferme de Romont (88)

~ Entrée froide ~

Le Foie gras de canard maison ..... 16,50€

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

~ Entrée chaude ~

Bouchée à la reine ..... 15,50€

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

~ Plats ~

Paleron Braisé ..... 17,50€

cuit longuement et sa sauce forestière au lard, accompagné de son f lan de carotte butternut et ses pommes grenailles

~ Desserts ~

Surprise ! 7,50€

La surprise du Chef

OU Forêt Noire ..... 7,50€

Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, griottes et coulis légèrement kirché, le tout entouré de copeaux de chocolat Noir

OU Forêt Blanche Myrtille ..... 7,50€

Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, Myrtilles et leur coulis épais, le tout entouré de copeaux de chocolat Blanc

Menu complet 54,50€

mise en bouche + 4 plats

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