

VALABLE LE 12 FÉVRIER AU SOIR
LE 13 ET 14 FÉVRIER MIDI ET SOIR

Menu léger de Saint-Valentin

Amuse-Bouche

Mise en bouche du Chef

Creux de betteraves et chantilly aux herbes

Bouchée à la reine

Feuilleté maison,
velouté de bouillon de poule au pot maison,
avec des quenelles de volailles,
champignons, blanc de poulet et ris de veau

OU Tartare de truite

Vosges Terroir du Frais Baril
à l'huile d'olive

Trou vosgien à la mirabelle

Vin de mirabelle maison, crémant et mirabelle fruit

Tournedos de volaille

farcé à la tomme et lard fumé

OU Joue de boeuf

confite au jus de morilles
et ses légumes  Bio rôtis

Desserts maison de Romain

Chaud-Froid de Mirabelles

OU Forêt Blanche à la Myrtille

49,50€

Supplément demi-pension pour les clients de l'hôtel

Menu de Saint-Valentin..... 29,00€

Menu léger de Saint-Valentin..... 25,00€



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-Valentin

Amuse-Bouche

Mise en bouche du Chef

Creux de betteraves et chantilly aux herbes

Bouchée à la reine

Feuilleté maison,
velouté de bouillon de poule au pot maison,
avec des quenelles de volailles,
champignons, blanc de poulet et ris de veau

OU Tartare de truite

Vosges Terroir du Frais Baril
à l'huile d'olive

Trou vosgien à la mirabelle

Vin de mirabelle maison, crémant et mirabelle fruit

Tournedos de volaille

farcé à la tomme et lard fumé

OU Joue de boeuf

confite au jus de morilles
et ses légumes  Bio rôtis

Délices Vosgiens

Assortiment de 3 fromages paysans
et Rond Bio du Tholy et leur petite salade

Desserts maison de Romain

Chaud-Froid de Mirabelles

OU Forêt Blanche à la Myrtille

54,50€

CUISINÉ 100% MAISON
par nos chefs