GÎTE PANORAMIQUE et SPA de Liézey

AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue

CIRCUIT COURT

SANS OGM

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Nos Glaces Maison & Sorbet au lait Bio de l'Auberge de Liézey



Nos Menus

de l'automne

Réservez au 03 29 63 09 51

ou sur www.aubergedeliezey.fr

Ouvert tous les jours 7/7

Menu Vosgien

Cake au lard de bienvenue

Entrée

Soupe ou **Salade Vosgienne**
ou **Quiche Lorraine**
ou **Terrine du Maurice**

Plat

au choix dans

Parmentier de Liézey
ou **Andouillette**
ou **Boudin noir**
ou **Gratin de Munster**
ou **Collet de Porc fumé**
ou **Cuisse de Poulet**

Dessert

au choix dans

• Gourmandises de notre pâtissier •
ou **2 boules de Glace maison**

Entrée + *Plat* + *Dessert*	37,50
Entrée + *Plat* ou *Plat* + *Dessert*	30,50
Si pas de Dessert ~ déduction forfait	-8,00

Entrées aux choix

La Soupe de légumes du jour
(spécialité)
Soupe maison servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison

La vraie Salade vosgienne maison
Salade, lardons sans nitrite de notre boucher Daval, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons grillés maison

La Quiche Lorraine
Très épaisse, 3cm, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard sans nitrite

La Terrine du Maurice à la mirabelle
Viande de porc et foie avec quelques mirabelles, cuisinée comme avant, avec migaine de mie de pain au lait, à l'œuf, crème et oignons

Plats aux choix

Parmentier de Joue de Bœuf
Éffloché de Joue de bœuf cuite en bourguignon, servie en caquelon, mélangée à une purée maison et gratinée au four

Parmentier de confit de Canard et champignons
Haché de confit de canard, champignons émincés, servie en caquelon, mélangée à une purée maison et gratinée au four

L'Andouillette tradition
En caquelon sur son lit de tofailles, la vraie andouillette, comme dans le temps... Excellente pour ceux qui aiment...

Le Boudin Noir à l'ancienne de notre boucher
En caquelon avec purée maison et quelques morceaux de pomme. Le vrai boudin noir, comme dans le temps, cuisiné avec du sang (et pas de la poudre), oignons … Délicieux pour les amateurs...

Le Gratin de Munster avec sa bande de lard grillée de notre boucher servit en caquelon de pommes de terre et Munster Vosgien coulant, et sa salade

Collet de Porc fumé
Cochon de Haute-Saône élevé à la ferme, sans nitrite de notre boucher Daval. Accompagné de tofailles et sauce au choix, servi avec sa petite salade

Cuisse de Poulet fermier Grillée
sauce et son accompagnement au choix

Desserts aux choix

Détails des Desserts page 12

Possibilité de remplacer le Dessert de votre menu par notre assortiment de Fromages

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7

Sauce au choix : **Munster, Tomme Bio, Ail des ours** ou **Forestière**
Accompagnement au choix : **Tofailles, Légumes du jour, Pommes de terre rissolées** ou **Knepfles maison**

Menu de Saucefaing

Cake au lard de bienvenue

Entrée

1 Entrée au choix

Plat

au choix dans

• Cordons bleus •
ou Joue de Bœuf
ou Montagnard coulant
ou Cafranc
ou Filet de Truite
ou Raclette (en salle uniquement)
ou Tête de veau
ou Faux filet XXL 450g **+3€**
ou ½ Côte de Bœuf XXL 900g **+9€**

Dessert

1 Dessert au choix
sur toute la carte

Entrée + Plat + Dessert	**42,50**
Entrée + Plat ou *Plat + Dessert*	**35,50**
Si pas de Dessert ~ déduction forfait	**-8,00**

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7

Entrées aux choix

La Soupe de légumes du jour (spécialité)
Soupe maison servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison

Escargots à l'ail des Ours
Cassolette de 12 escargots, sauce à l'ail des ours qui est une variété d'ail sauvage qui pousse dans les sous-bois Vosgiens

Assortiment de crudités
Belle assiette de légumes, selon saison

La vraie Salade vosgienne maison
Salade, lardons sans nitrite de notre boucher Daval, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons grillés maison

La Salade Montagnarde
Salade, munster blanc et gros cubes de munster panés coulants, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons

La Tourte de Liézey
À la patate et Tomme coulante Bio de la ferme des Bruyères avec dés de saucisse fumée

La Tourte Lorraine
comme un pâte Lorrain en tourte, avec ses 2 viandes marinées et migaine d'œuf et de crème. Excellent

La Quiche Lorraine
Très épaisse, 3cm, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard sans nitrite

La Terrine du Maurice à la mirabelle
Viande de porc et foie avec quelques mirabelles, cuisinée comme avant, avec migaine de mie de pain au lait, à l'œuf, crème et oignons

Sauce au choix : **Munster, Tomme Bio, Ail des ours** ou **Forestière**
Accompagnement au choix : **Tofailles, Légumes du jour, Pommes de terre rissolées** ou **Knepfles maison**

Plats aux choix

Cordon Bleu Maison au Munster Vosgien de chez Louis
Poulet et avec tranche fine de Jambon de chez Daval, sans nitrites, roulées autour de Munster, pané à la chapelure maison et servit avec une belle sauce maison au Munster

Cordon Bleu Maison à la Tomme Bio de la ferme des Bruyères
Poulet et avec tranche fine de Jambon de chez Daval, sans nitrites, roulées autour de la Tomme BIO, pané à la chapelure maison et servit avec une belle sauce maison à la Tomme Bio

La Joue de Bœuf fondante
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, avec pomme de terre et salade

Le Montagnard Bio en caquelon, façon Mont d'Or Chaud
Fromage BIO pasteurisé, 100% vosgien, chauffé dans un ramequin au four avec un peu de vin blanc et une gousse d'ail et servit coulant, à mettre à la cuillère sur ses patates en robe et accompagnée de son petit assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval ,servit avec une petite salade

Le Cafranc pané craquant et bien coulant (200gr)
Fromage Géramont pasteurisé, 100% vosgien, entier, accompagné de ses pommes de terre en robe et petit assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval , servit avec une petite salade

Filet de Truite Saumonée 220gr
Avec une sauce ails des ours maison (délicieux) accompagné de ses charlottes et petite salade

La Raclette aux 3 fromages des Vosges
UNIQUEMENT EN SALLE - LE SOIR OU LE MIDI EN SEMAINE
Munster chez Louis, Munster blanc BIO et Tomme BIO de la ferme des Bruyères, Servie avec ses patates vapeur, et accompagné de son assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval servit avec sa petite salade

La marmite de tête de veau et sauce gribiche « spécialité »
Cuite entière dans son bouillon de légumes, servie avec ses pommes de terre persillées

Spécial pour les vrais amateurs de Viande

Faux filet XXL de Bœuf 450gr ..... **supplément +3€**
Grillé à la plancha et servit avec sa sauce et son accompagnement au choix et sa petite salade

½ Côte de Bœuf XXL 900gr ..... **supplément +9€**
Grillée à la plancha et servie avec sa sauce et son accompagnement au choix et sa petite salade

Desserts aux choix

Détails des Desserts page 12

Possibilité de remplacer le Dessert de votre menu par notre assortiment de Fromages

Entrées aux choix

La Soupe de légumes du jour (spécialité)
Soupe maison servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison

Escargots à l'ail des Ours
Cassolette de 12 escargots, sauce à l'ail des ours qui est une variété d'ail sauvage qui pousse dans les sous-bois Vosgiens

Assortiment de crudités
Belle assiette de légumes, selon saison

La vraie Salade vosgienne maison
Salade, lardons sans nitrite de notre boucher Daval, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons grillés maison

La Salade Montagnarde
Salade, munster blanc et gros cubes de munster panés coulants, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons

La Tourte de Liézey
À la patate et Tomme coulante Bio de la ferme des Bruyères avec dés de saucisse fumée

La Tourte Lorraine
comme un pâte Lorrain en tourte, avec ses 2 viandes marinées et migaine d'œuf et de crème. Excellent

La Quiche Lorraine
Très épaisse, 3cm, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard sans nitrite

La Terrine du Maurice à la mirabelle
Viande de porc et foie avec quelques mirabelles, cuisinée comme avant, avec migaine de mie de pain au lait, à l'œuf, crème et oignons

Menu Cochon

Cake au lard de bienvenue

Entrée

1 Entrée au choix

Plat

Jarrets de Porc XXL 700g au choix
Munster, Tomme, Ails des ours ou Forestière
ou Pieds de cochon
ou Cochon de lait (sauce au choix)
ou
Choucroute

Dessert

1 Dessert au choix
sur toute la carte

Entrée + Plat + Dessert	44,50
Entrée + Plat ou *Plat + Dessert*	36,00
Si pas de Dessert ~ déduction forfait	-8,00

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7

Sauce au choix : **Munster, Tomme Bio, Ail des ours** ou **Forestière**
Accompagnement au choix : **Tofailles, Légumes du jour, Pommes de terre rissolées** ou **Knepfles maison**

Plats aux choix

Les Jarrets XXL de Liézey

Belle pièce de 700g pour qu'il y ait autre chose à manger que de l'os et du gras, accompagnement au choix plus sa petite salade

Le Jarret de Porc braisé au Munster et sa sauce Munster
Le Jarret de Porc braisé à la Tomme et sa sauce Tomme Bio
Le Jarret de Porc braisé à l'Ail des Ours et sa sauce Ail des Ours
Le Jarret de Porc braisé Forestière et sa sauce Forestière

Nos Spécialités du Val d'Ajol
de chez Daval

fabriquées dans le respect de la Tradition **par notre Boucher, Artisan Charcutier** à partir de Porc de Haute-Saône, élevés sans hormones ni antibiotiques et nourris à base de céréales de la Ferme et **sans Nitrite**

Le Pied de cochon farcis Spécialité de notre Boucher sans nitrite **exceptionnels**
Le Tradition : farci au Ris de veau, panés et grillés autour et moelleux au milieu, 260 gr, servis avec sa petite salade et son accompagnement

Cochon de lait sans nitrite **de notre Boucher**
Porc élevé en Haute-Saône avec des aliments de la ferme et sans nitrites. Il est désossé par notre boucher, ensuite farci avec sa propre viande (pas de farce ajoutée…il est juste reconstitué avec sa viande), fumé à l'ancienne. Grillé à la plancha et servit avec sa sauce et son accompagnement au choix

La Choucroute de ma grand-mère aux 4 viandes de notre boucher
Choucroute cuisinée comme ma Grand-Mère, avec Collet, Lard fumé sans nitrite de chez Daval et Knack, Saucisse fumée de notre boucher

Desserts aux choix

Détails des Desserts page 12

Possibilité de remplacer le Dessert de votre menu par notre assortiment de Fromages

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7

moins de 10 ans

Jeun' Vosgiens

Plat

Gratin de Munster
ou Pâtes Carbonara
ou Pâtes à la Bolognaise

Dessert

au choix dans

Part de Tarte brimbelle
ou Mousse au chocolat
ou Crème brûlée
ou 2 boules de Glace maison

Plat + *Dessert* 13,90

Menu Végétarien

Entrée

Soupe ou Salade Vosgienne sans lard
ou Assortiment de crudités

Plat

Gratin de Munster sans lard
ou Cafranc pané sans charcuterie
ou Montagnard Bio sans charcuterie
ou Raclette (en salle uniquement)

Plats accompagnés d'une salade

Dessert

1 Dessert au choix
sur toute la carte

Entrée + *Plat* + *Dessert* 42,50
Entrée + *Plat* ou *Plat* + *Dessert* 35,50
Si pas de Dessert ~ déduction forfait ..... -8,00

Menu sans Gluten

Entrée

Escargots ail des ours
ou Salade vosgienne sans croûton
ou Soupe

Plat

Gratin de Munster
ou Collet de Porc fumé
ou Poulet fermier
ou Joue de Bœuf

Plats accompagnés de tofailles
ou de légumes et d'une petite salade

Dessert

1 Dessert au choix
sur toute la carte

Entrée + *Plat* + *Dessert* 42,50
Entrée + *Plat* ou *Plat* + *Dessert* 35,50
Si pas de Dessert ~ déduction forfait ..... -8,00

Desserts aux choix

Détails des Desserts page 12

Possibilité de remplacer
le Dessert de votre menu
par notre assortiment de Fromages

Sauce au choix : **Munster, Tomme Bio, Ail des ours** ou **Forestière**
Accompagnement au choix : **Tofailles, Légumes du jour, Pommes de terre rissolées** ou **Knepfles maison**

Nos Glaces & Sorbets maison

Depuis Mai 2024, nous produisons nos glaces et sorbets dans notre Laboratoire

Explication de fabrication de glaces habituelles *pour votre information*

La méthode la plus simple, et la moins coûteuse, utilisée par un grand nombre de glaciers qui vendent des glaces Maisons et artisanales. Des entreprises spécialisées vendent des bases toutes prêtes (des "prémix") contenant de la poudre de lait, des matières grasses végétales et des émulsifiants auxquels il suffit d'ajouter de l'eau ou du lait ainsi qu'une pâte aromatisante, avant de passer le tout dans la turbine. "N'importe qui peut le faire. C'est très facile à mettre en œuvre". Pasteurisation, écrémage, maturation, turbinage…

Peu importe le processus de fabrication : un glacier promettant des "glaces artisanales" peut très bien vendre des glaces fabriquées à partir de prémix donc à base de produits chimiques et industriels.



Nos Glaces Naturelles fabriquées 100% maison, la différence…

Nos Sorbets

Dans un sorbet, outre les fruits, on trouve du sucre, de l'eau et du jaune d'œuf de chez notre ami Gilles. Nous utilisons que nos purées faites maison 100% fruits, sans additifs, ni émulsifiants ou conservateur

Framboise, Mirabelle, Myrtille sauvage, Citron, Fraise, Menthe *(feuille de menthe en paillettes incorporées à notre sorbet menthe à base naturelle de feuilles infusées)*

Nos Glaces

Concernant nos glaces ou plutôt nos crèmes glacées, on mélange du lait Bio , de la crème et du sucre, avec des œufs entiers de chez notre ami Gilles le pondoir du cours, selon les recettes et sont pour certaines, faites à base de yaourts Maison.

Les parfums sont des produits de base, naturels sans additifs, ni émulsifiants ou conservateur

- **Café**, avec du Café Canton, torréfacteur local depuis presque 100 ans à Granges sur Vologne
- **Vanille**, à base d'infusion maison de gousses de Vanille naturelle
- **Caramel beurre salé**, avec une base naturelle maison faite par notre pâtissier de l'auberge
- **Bourgeons de sapin**, cueillis début Juin, infusés dans du lait Bio, filtrés et cuits à 65°, mis en poches congelées pour faire de la glace toute l'année
- **Chocolat**, à base de Chocolat noir pâtissier à 55%
- **Chocolat Blanc**, à base de beurre de cacao 35% avec des éclats de Noisettes

Chez nous pas de glaces « gonflées » et, attention… elles fondent rapidement

Et servies, si vous voulez, avec de la Chantilly faite Maison (pas en bombe, ni faites avec du gaz)

Nos Glaces Maison & Sorbets au lait Bio

FABRIQUÉES À L'AUBERGE DE LIÉZEY

Nos Sorbets

Sorbet maison *2 boules*
avec nos jus et purées maison de fruits au choix
• Citron • Framboise • Fraise • Myrtille • Mirabelle • Menthe •

Nos Glaces au lait Bio

Glaces au lait Bio *2 boules*
PARFUMS SELON DISPONIBILITÉ DU JOUR
Parfums de glace au choix :
• Caramel beurre salé
• Vanille
• Chocolat
• Chocolat blanc avec éclats de noisettes
• Café au café de chez Canton
• Au bourgeons de Sapin de Liézey

La Glace de Liézey *2 boules*
Glace vanille au miel et pain d'épice émietté

Nos Coupes de Glaces et Sorbets

La Glacière *3 boules*
Sorbet Citron, Menthe et Framboise. Framboise en fruit et chantilly maison

La Gourmande *3 boules*
Glace Chocolat noir, chocolat blanc et caramel beurre salé. Avec coulis de chocolat et chantilly maison

La Vosgienne *3 boules*
Glace bourgeons de sapin et Sorbets myrtille et mirabelle. Arrosée de coulis de myrtille, de fruits et chantilly maison

La Liézey *3 boules*
Glace café, vanille, glace pain d'épice au miel et chantilly maison

La Fruitière *3 boules*
Sorbets myrtille, framboise et citron. Coulis de myrtilles et fruits et chantilly maison



Nos Desserts Glacés au lait Bio

Les Colonels du Liézey ..... **+2,00**
– **Mirabelle :** sorbet Mirabelle et eau de vie de mirabelle, mirabelles, pointe de chantilly
– **Limoncello :** sorbet citron, limoncello maison, quelques framboise, pointe de chantilly
– **Sapin :** glace aux bourgeons de Sapin et alcool au bourgeons de sapins, récoltés à Liézey

Les Liégeois
avec chantilly maison
– **Café** (glace café maison au café Canton, avec du café chaud)
– **Chocolat** (glace chocolat avec du chocolat fondu chaud maison)
– **Dame Blanche Chocolat Blanc** (glace Chocolat Blanc aux éclats de noisettes avec du chocolat fondu chaud maison)
– **Dame Blanche Vanille** (glace Vanille avec du chocolat fondu chaud maison)



Les Fromages

de nos agriculteurs locaux

Fromages de la vallée de la Cleurie et de Dommartin 8,00

Tomme Bio et **Munster Blanc Bio** (non affiné) de la ferme des Bruyères

et **Munster** affiné de chez Louis

inclus dans les menus si à la place du dessert

Nos Irish

Les Irish de Liézey 9,50

Au choix :
- **Le Vosgien** : alcool de Sapin
- **Le Lorrain** : alcool de Mirabelle
- **L'Irlandais** : au Whisky
- **Le William** : à l'alcool de Poire

Si dans un menu à la place du dessert ..... +3,00

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7

Vue de nos gîtes en hiver

Nos Desserts

de notre Chef Pâtissier faits maison

inclus dans tous les menus

Les Gourmandises de notre pâtissier

Les Tartes de Liézey

La Part de Tarte brimbelle et sa chantilly 1,2kg de myrtille par tarte

La Part de Tarte aux pommes de ma grand-mère, à la migaine (œuf et crème)

La Part de Tarte au Flan
Flan naturel avec des oeufs de notre ami Gilles, de la crème fraiche et infusion de gousse de vanille

...et nos autres Gourmandises

Panna Cotta aux éclats de bonbons Bio des Vosges de la Géromoise, nos voisins et amis
parfum des éclats de bonbons au choix : aux Bourgeons de sapin, aux Fruits rouges ou à la Bergamote

Mousse au Chocolat noir de Sandrine
Exceptionnelle, moelleuse, faite maison avec juste du chocolat noir, jaunes d'œuf et blancs en neige incorporés, sans sucre ajouté • **avec chantilly maison** ou **coulis de framboise maison** •

Crème brûlée maison nature
Brûlée **au sucre de canne**
ou Brûlée **aux éclats de bonbons** Bio des Vosges de la Géromoise, nos voisins et amis
parfum des éclats de bonbons au choix : aux Bourgeons de sapin, aux Fruits rouges ou à la Bergamote

inclus les menus Saucefaing et Cochon

Les Spécialités de notre pâtissier

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

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

Chaud-Froid de Mirabelles
Mirabelles chaudes au sirop avec sa glace mirabelle maison et chantilly maison

inclus les menus Saucefaing et Cochon

Notre Dessert avec nos Glaces et Sorbets maison

Vacherin maison avec nos glaces et sorbets Maison
Le vrai comme avant, aux 3 parfums : Meringue, sorbet framboise, glace à la vanille, sorbet fraise, le tout, emballé de chantilly maison, servi en tranche avec un coulis de framboises écrasées

Nougat glacé maison
sur son coulis de framboise et chantilly

Nos petits Menus

de semaine

Menus servis uniquement les midis du lundi au vendredi, hors vacances scolaires et jours fériés

Menu de Saison

Cake au lard de bienvenue

Entrée

Terrine du Maurice OU Soupe
OU Assortiment de crudités OU Salade Vosgienne

Plat

au choix dans

• Les Parmentiers de Liézey •
OU Collet de Porc OU Saucisse fumée à la Tomme OU Gratin de Munster
OU Joue de Bœuf

Dessert

au choix dans

• Gourmandises de notre pâtissier •
OU 2 boules de Glace maison

29,50€

Menu du Randonneur

Plat

au choix dans

• Les Parmentiers de Liézey •
OU Gratin de Munster
OU Joue de Bœuf

Dessert

au choix dans

• Gourmandises de notre pâtissier •
OU 2 boules de Glace maison

24,50€

Pas de changements de choix possibles

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR
Ouvert tous les jours 7/7

SAS AdL au capital de 20 000,00€ – Chambre d'Agriculture, de Commerce et des Métiers à Epinal 799 276 266 00035
9 Rue de Saucejaing 88400 LIEZEY