

Nos DESSERTS

fait maison

	Tarte brimbelle 1,2kg de myrtilles par tarte	
La part	6,50
Tarte entière 8 parts	39,50
	Tarte aux pommes de ma grand-mère, à la migaine (œuf et crème)	
La part	6,50
Tarte entière 8 parts	39,50
	Panna Cotta aux éclats de bonbons  <i>Bio des Vosges de la Géromoise</i> aux Bourgeons de sapin ou aux Fruits rouges	5,50
	Mousse au chocolat de Sandrine	6,00
Exceptionnelle, moelleuse, faite maison avec juste du chocolat noir, jaunes d'œuf et blanc en neige incorporés, sans sucre ajouté		
	Forêt Noire Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, griottes et coulis légèrement kirché, le tout entouré de copeaux de chocolat Noir	
La part	7,50
Forêt entière 8 parts	49,50
	Forêt Blanche Myrtille Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, Myrtilles et leur coulis épais, le tout entouré de copeaux de chocolat Blanc	
La part	7,50
Forêt entière 8 parts	49,50

Nos Glaces Maison & Sorbets au lait Bio



Fabriquées à l'Auberge de Liézey sans colorant, sans conservateur... que du naturel

Glaces avec du lait Bio

Caramel beurre salé, Vanille de Madagascar, Chocolat, Chocolat blanc-noisettes, Café, Pistache, Sapin des Vosges et Sorbet comme avant...

Citron, Framboise, Fraise, Myrtille, Mirabelle, Griottes

DISPONIBLE AU RESTAURANT OU À EMPORTER DIRECTEMENT AU MAGASIN
juste à côté du restaurant

9 chambres

magnifiques, spacieuses, confortables et très propres

POUR 2, 4 ET 6 PERSONNES ET SUITE
Tarif selon la saison (*nous consulter*)

OUVERT

HÔTEL DE CHARME

NETTOYAGE À L'OZONE

Vous êtes toujours comme le premier invité
à votre table ou dans votre chambre
plus d'infos sur www.aubergedeliezey.fr

Tarifs Hôtel & Gîte disponibles sur notre site internet
www.aubergedeliezey.fr



Vous ne vous occupez de rien, pour vous c'est vacances...

AMBIANCE COSY
SPA PRIVÉ
VUE PANORAMIQUE
LIVRAISON DE VOS REPAS

1 CHEMIN DU PEUT PRÉ 88400 LIÉZEY
13 ROUTE DE SAUCEFAING 88400 LIÉZEY
03 29 63 09 51
www.gitesdeliezey.fr
AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

A moins de 10min du lac de Gérardmer et proche de l'Auberge de Liézey, découvrez nos **magnifiques gîtes Hôteliers** avec SPA et vue panoramique sur les vallées environnantes et sur les montagnes des Vosges.



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue

NOTRE CARTE à EMPORTER



RESTAURANT
TABLE GOURMANDE

HÔTEL
DE CHARME

A EMPORTER
PLATS FAIT MAISON

9 ROUTE DE SAUCEFAING 88400 LIÉZEY

03 29 63 09 51

www.aubergedeliezey.fr

AUBERGEDELIEZEY88@GMAIL.COM

SAS AdL au capital de 20 000,00€ - N°Chambre Agriculture, de Commerce et des Métiers à Epinal 799 276 266 00035

Nos PLATS *fait maison*

Cuisse de Poulet Fermier..... 13,50

de notre boucher, accompagné de Knepfles

à la crème et aux morilles, à réchauffer au four ou au micro-onde

Collet de Porc fumé vosgien..... 13,50

Une belle tranche épaisse de notre boucher, accompagné de Tofailles accompagnée de Tofailles maison à réchauffer au four ou au micro-onde

Gratinée de Joue de Boeuf..... 14,50

à la Tomme et ses petites Charlottes en robe

Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons

Le Cochon de lait Farci..... 15,50

de notre boucher, avec ses Tofailles

Cochon de lait, désossé par notre boucher, farci avec sa propre viande, précuit au fumoir à l'ancienne à réchauffer au four

Souris d'Agneau..... 15,50

avec accompagnement Cuite doucement pendant 4h et son jus de cuisson au miel de fleurs des Vosges

Le Boudin Noir à l'ancienne..... 14,50

avec purée maison et quelques morceaux de pomme

Le vrai, comme dans le temps, boudin noir de chez Daval, cuisiné avec du sang (et pas de la poudre), oignons et un peu de chou et de poireau fondu... Délicieux pour les amateurs...

Jarret accompagné de Tofailles..... 19,50

Belle pièce de 700g pour qu'il y ait autre chose à manger que de l'os et du gras

Parmentier de Joue de Boeuf..... 11,50

Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuits longuement avec petites carottes et oignons, effiloché et mélangé à une purée maison avec un peu de gruyère à gratiner au four ou à réchauffer au micro-ondes

Parmentier de confit de canard..... 11,50

et champignons Haché de confit de canard, champignons émincés, à gratiner au four ou à réchauffer au micro-ondes

Pâtes fraîches Carbonara..... 11,50

pâtes aux oeufs frais de poules élevées en plein air à la crème et lardons fumés grillés de notre boucher, gratinées au fromage, à réchauffer au four ou au micro-onde

Pâtes fraîches à la crème de Munster..... 11,50

Pâtes aux oeufs frais de poules élevées en plein air et lardons fumés de notre boucher, à réchauffer au four ou au micro-onde

Pâtes fraîches..... 11,50

à l'Ail des Ours et Tomme

pâtes aux oeufs frais de poules élevées en plein air à la sauce ail des ours et à la Tomme de chez Xatis, à réchauffer au four ou au micro-onde

La choucroute de ma grand-mère..... 19,50

aux 4 viandes de notre boucher Choucroute cuite et cuisinée comme ma Grand-Mère, avec Collet, Knack, Saucisse fumée et Lard **sans nitrite** de notre Boucher

SPÉCIALITÉS FROMAGE *aux Fromages locaux*

Le Cafranc..... 16,50

Avec ses pommes de terre. Géramont pané doux et très moelleux, entier, trempé dans de l'œuf battu (de notre ami Gilles) et dans de la chapelure maison, qui devient craquante, à passer au four pour que le fromage bien chaud, coule... Délicieux...

Saucisse fumée à la Tomme des Vosges... 14,50

Accompagnée de Tofailles Grosse tranche de saucisse de porc fumé **sans nitrite** avec des morceaux de Tomme des Vosges faite spécialement pour nous par notre boucher, à réchauffer au four ou au micro-ondes

Le Gratin de Munster..... 13,50

Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgiens, avec sa bande de lard de notre boucher à réchauffer au four ou au micro-onde. Et le munster coule, délicieux

Caquelon de Tofailles au Munster..... 13,50

à la saucisse du Val d'AJol

La saucisse fumée **sans nitrite** et les tofailles baignent dans la sauce gratinée de Munster à la crème

Cordon Bleu Maison..... 15,50

craquant au fromage coulant, avec ses Tofailles

Aux choix : Munster ou Tomme Tranche fine de Dinde et de Jambon roulées autour de Munster ou Tomme des Vosges et pané, à réchauffer au four

Nos Fromages Panés..... 16,50

Munster ou Géramont - Craquant et moelleux

Aux choix : Munster ou Géramont Fromages trempés dans de l'œuf battu (de notre ami Gilles) et dans de la chapelure maison, avec ses pommes de terre en robe

Nos ENTRÉES

fait maison

Véritable Pâté Lorrain le vrai comme avant, aux 2 viandes de veau et porc marinées au vin blanc, à réchauffer au four

La part XL..... 7,50

Pâté entier 8 parts..... 49,50

La Tourte de Liézey à la patate et Tomme fermière vosgienne coulante et dés de saucisse fumée de notre boucher, à réchauffer au four

La part XL..... 7,50

Tourte entière 6 parts..... 39,50

La Quiche Lorraine très épaisse, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard de notre Boucher de Granges, à réchauffer au four

La part XL..... 7,50

Quiche entière 6 parts..... 39,50

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

La tranche environ 150g..... 8,50

Terrine de Truite saumonée au fromage blanc et petits légumes et aux œufs de notre ami Gilles

La tranche environ 150g..... 8,50

★ **Le Foie gras de Canard à la Mirabelle Exceptionnel** Foie Gras mi-cuit marinées de Mirabelle, fabrication maison

Prix / kilo..... 120,00

LA SALADE VOSGIENNE

La vraie Salade vosgienne..... 7,50

Fait maison. Salade, lardons de notre boucher, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons

Supplément Salade en accompagnement..... +3,00

À COMMANDER AU 03 29 63 09 51

OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

SOUS RESERVE DES STOCKS DISPONIBLES