GITE PANORAMIQUE et SPA de Liézey

La Ferme de Liézey

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

AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue

CIRCUIT COURT

SANS OGM

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51

OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Ouvert tous les jours 7/7

NOTRE CARTE

en 1/2 PENSION

Les plats comportant ce logo sont faits maison, on cuisine le produit frais ou de base, pas de produit précuit ou cuisiné même partiellement qu'on apprêterait. Sauces maison, légumes au maximum Bio AB cuisinés maison… etc

Légumes et salades au maxi de notre maraicher **BIO**
Oeufs de poules élevées en plein air, de notre ami Gilles,
Truites du Frais Baril, ferme piscicole **Vosges Terroir**
Pâtes feuilletée et brisée maison avec des **farines des Vosges**….

Nos entrées

Nos Spécialités en entrées de nos chefs cuisto

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :
— Vins Blancs secs pour les crudités : Vins d'Alsace, Meuse, Jura ou Bourgogne
— Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St Hippolyte

La Soupe à l'Oignon (spécialité) **0,00**
Soupe maison servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison

Escargots à l'ail des Ours ..... **+3,00**
Cassolette de 12 escargots cuits à l'ail des ours qui est une variété d'ail sauvage qui pousse dans les sous-bois Vosgiens

Nos Salades de l'été

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :
— Vins Blancs secs pour les crudités : Vins d'Alsace, Meuse, Jura ou Bourgogne
— Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St-Hippolyte

Assortiment de crudités **0,00**
Belle assiette de légumes au maxi Bio ou circuit court de nos maraîchers, selon saison.

La vraie Salade vosgienne maison **0,00**
Salade, lardons sans nitrite de notre boucher Daval, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons

La Salade Montagnarde **0,00**
Salade, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons grillés couverts de Munster coulant

Nos petits légumes Bio à l'Auberge
TOUTE L'ANNÉE
LÉGUMES ISSUS
AU MAXIMUM
DE NOS MARAICHERS
BIO
ou circuit court

faites par notre pâtissier maison

Les Tourtes, Quiche et Pâté Lorrain de notre Pâtissier avec les pâtes brisées et feuilletées Maison

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :
— Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St-Hippolyte

La Tourte de Liézey **0,00**
à la patate et Tomme fermière vosgienne coulante avec dés de saucisse fumée **sans nitrite** de notre boucher Daval

La Tourte Lorraine **0,00**
Comme un pâte Lorrain en tourte, avec ses viandes marinées et de l'œuf et de la crème. Excellent

La Quiche Lorraine **0,00**
très épaisse, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard de notre Boucher

La Terrine fraîche et légère

Pour notre terrine : — Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace

La Terrine du Maurice à la mirabelle **0,00**
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

Terrine de Truite saumonée ..... **+2,00**
Terrine de truite, aux œufs de notre ami Gilles, fromage blanc et petits légumes

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

Depuis notre terrasse

Nos plats

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**

Les Pieds de cochon farcis (Spécialité de notre Boucher) sans nitrite *exceptionnels*
Panés et grillés autour et moelleux au milieu, 260 gr, servis avec sa petite salade et son accompagnement

Au choix :
– **Le Vosgien** farci au munster et pomme de terre, mélange très subtil ..... +2,00
– **Le Tradition** farci au Ris de veau ..... +4,00

Les Parmentiers de Liézey

Parmentiers de Purée de pommes de terre faite maison, servis avec leur salade 0,00

Parmentier de Joue de Bœuf
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, effilochée et mélangée à une purée maison avec un peu de gruyère gratiné au four

Parmentier de confit de Canard et champignons façon Jean-Claude AIGUIER
Haché de confit de canard, champignons émincés, gratiné au four

Nos Spécialités cuisinées au Fromage

Saucisse fumée *de chez Daval* **à la Tomme des Vosges** 0,00
Grosse tranche de saucisse de porc fumé **sans nitrite** avec des morceaux de Tomme des Vosges faite spécialement pour nous par notre boucher Daval, et son accompagnement

Le Gratin de Munster avec sa bande de lard grillée de notre boucher 0,00
Caquelon de pommes de terre et Munster Vosgien coulant, et salade

Caquelon de Tofailles au Munster à la saucisse du Val d'Ajol 0,00
La saucisse fumée **sans nitrite** et les tofailles baignent dans la sauce gratinée de Munster à la crème

Nos Fromages Chauds *Panés, craquants et coulants*

Fromages trempés dans de l'œuf battu (de notre ami Gilles) et dans de la chapelure maison, ensuite passé au four pour que cette croute devienne craquante et que le fromage bien chaud, coule dans l'assiette... Délicieux...

Le Munster pané de chez Bernard Louis, craquant et bien coulant (200gr) ..... +3,00
Doux et très moelleux (de chez Louis), servit avec ses pommes de terre en robe et petit assortiment de charcuteries **sans nitrite** de notre boucher Daval , avec une petite salade

Le Cafranc pané craquant et bien coulant (200gr) ..... +3,00
Fromage Géramont pasteurisé, 100% vosgien de la fromagerie Gérard au Tholy, entier, servit avec ses pommes de terre en robe et petit assortiment de charcuteries **sans nitrite** de notre boucher Daval , avec une petite salade

Le Montagnard en caquelon, façon Mont d'Or Chaud, Bio ..... +3,00
Fromage BIO pasteurisé, 100% vosgien de la fromagerie Gérard au Tholy, 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 accompagné de son assortiment de charcuteries **sans nitrite** de notre boucher Daval avec sa petite salade

La Raclette aux 3 fromages des Vosges ..... +5,00
UNIQUEMENT EN SALLE - LE SOIR OU LE MIDI EN SEMAINE Munster, Munster blanc et Tomme
Servie avec ses patates vapeur, salade et assortiment de charcuteries **sans nitrite** de notre boucher Daval avec sa petite salade

Nos Spécialités de l'Auberge

La marmite de tête de veau de notre boucher et sauce gribiche « spécialité » ..... +2,00
Cuite entière dans son bouillon de légumes, servie avec ses pommes de terre persillées

Collet de Porc fumé 0,00
Cochon de Haute saone elevé à la ferme, **sans nitrite** de notre boucher Daval. Accompagné de Beignets râpés et chique, servi avec sa petite salade

Le Gratiné de Joue de Bœuf fondante à la Tomme et ses petites Charlottes en robe 0,00
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, en caquelon gratiné au four, avec pomme de terre et salade

Souris d'agneau confite ..... +4,00
Cuite doucement pendant 4h et servie avec son jus de cuisson au miel de fleurs des Vosges et son accompagnement

L'Andouillette tradition *de chez Daval* 0,00
En caquelon sur son lit de tofailles et choux au lard avec sa sauce moutarde à l'ancienne, la vraie andouillette, comme dans le temps, … Excellente pour ceux qui aiment...

Les Pâtes fraîches artisanales de Liézey

aux œufs frais de poules élevées en plein air de notre ami Gilles Moulin de la Chapelle devant Bruyères et à la farine complète du Moulin de Réhaupal

Pâtes artisanales de Fanny, la fille de Gilles, avec notre recette, servies en caquelon avec salade verte 0,00

Le Caquelon gratiné de Pâtes Carbonara
crème, lardons fumés grillés de notre boucher Daval, gratinées au fromage

Le Caquelon gratiné de Pâtes à la crème de Munster
et lardons fumés de notre boucher Daval

Le Caquelon gratiné de Pâtes à l'Ail des Ours et Tomme
à la sauce ail des ours et gratiné à la Tomme

Les Cordons Bleus de Liézey

Au fromage coulant, servi avec sa petite salade et son accompagnement ..... +3,00

Cordon Bleu Maison XL au Munster ou à la Tomme
Tranche fine de Dinde et de Jambon roulées autour de Munster ou Tomme des Vosges et pané

Le Burger de Liézey

Le Burger de Liézey aux 2 fromages 0,00
Pain brioché de notre boulanger, avec un délicieux Steak haché maison de dinde au lard fumé et oignon, à la Tomme, avec sa bande de Lard grillé et sauce Munster blanc. Accompagné de ses Râpés.

Nos grillades de l'été

TOUS LES JOURS, ON VOUS PROPOSE
NOS GRILLADES ET VIANDES POÊLÉES OU CUITES AU FOUR
ELLES SONT GRILLÉES SUR NOTRE BARBECUE
DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT

Délicieux Steak haché maison de Dinde aux 2 fromages 0,00
au lard fumé et oignon, à la Tomme des Vosges et sauce Munster blanc, et son accompagnement

Cuisse de Poulet fermier Grillée 0,00
de notre boucher, sauce forestière champignons des bois, et son accompagnement

Cuisse de Canard confite Grillée ..... +2,00
de notre boucher, sauce forestière champignons des bois, et son accompagnement

Cochon de lait Farci sans nitrite **de notre Boucher** ..... +4,00
Porc élevé en Haute-Saône avec des aliments de la ferme. Il est désossé par notre boucher, ensuite farci avec sa propre viande (pas de farce ajoutée à base d'oignons ou Porc ou autre... il est juste reconstitué avec sa viande), précuit au fumoir à l'ancienne.
Grillé au four en semaine, servi avec sa sauce forestière champignons des bois, et son accompagnement

Jarret de Porc braisé ..... 700gr ..... +4,00
Belle pièce de 700g pour qu'il y ait autre chose à manger que de l'os et du gras , accompagné de Tofailles

Faux filet XXL de Bœuf ..... XXL 450gr ..... +6,00
et son accompagnement

sauces au choix : Ail des ours, Fromage fermier ou Crème aux champignons

Nos petits légumes Bio à l'Auberge
TOUTE L'ANNÉE
LÉGUMES ISSUS
AU MAXIMUM
DE NOS MARAICHERS
BIO
au circuit court

Accompagnement possible
au choix : **Tofailles, Beignets râpés, Légumes du jour ou Pâtes fraîches**

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

On REFUSE de faire des viandes trop cuites, la viande rétrécit, durcit et perd toute sa qualité gustative.
Donc bleue, saignante ou légèrement à point (encore rouge)

DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT

EN PLUS DE LA PAGE DE GAUCHE

~ GRILLÉES SUR NOTRE BARBECUE ~

½ Côte de Bœuf XXL ..... XXL 900gr ..... +8,00
Grillées au barbecue, servie avec accompagnement et sauce au choix

sauces au choix : Ail des ours, Fromage fermier ou Crème aux champignons

ORIGINES DE NOS VIANDES

Le détail exact de l'origine des viandes, lieux d'abattage et conditionnements et autres, est affiché en salle compte tenu des évolutions d'achats et disponibilités variables

CÔTES DE BŒUF : origine Belgique, Blanc bleu
JOUE DE BŒUF : origine U.E.
FAUX-FILET DE BŒUF : origine Simmental U.E.
COCHON ET COLLET : origine France, Haute-Saône de chez Daval (88)
JARRET DE PORC : origine UE
LARD (PORC) : origine France, de Haute-Saône de chez Daval (88)
SAUCISSE FUMÉ : origine France, de Haute-Saône de chez Daval (88)
DINDE : origine U.E.
CANARD : origine UE
POULET : origine France

DAVAL Aîné & Arnaud Boucherie Charcuterie Traiteur
VIALOR
& cuisinés SANS nitrite

Charcuterie différentes origines selon arrivages, France ou UE
Label Boeuf Blanc

Grande cascade de Tendon

Nos petits légumes Bio à l'auberge
TOUTE L'ANNÉE
LÉGUMES ISSUS
AU MAXIMUM
DE NOS MARAICHERS
BIO
ou circuit court

Réservez au 03 29 63 09 51
ou sur www.aubergedeliezey.fr
Ouvert tous les jours 7/7

Les Truites de Liézey

de la Ferme piscicole du Frais Baril à Xertigny

La Ferme Piscicole, située en pleine forêt Vosgienne, élève des truites et ombles sur 3 ha depuis 1947, avec une écloserie sur source (incubation des œufs), et 8 bassins extérieurs (alevins jusqu'à 25 g), 3 étangs et 3 bassins pour les truites.

Nos truites sont délicieuses avec une bonne chair fine

Avec les truites, nos suggestions de vin :
— Vins Blancs secs et ronds : Vins d'Alsace (Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling, Gewurztraminer)
— On aime aussi avec un Pinot Noir ou Rouge de St Hippolyte frais

Filet de Truite Saumonée 220gr ..... **+4,00**
avec sauce fromage fermier (délicieux) accompagné de ses charlottes et petite salade

La Truite en Papillote de la ferme piscicole du Frais Baril cuites au four

Truite farcie aux petits Légumes, cuite en papillote **350gr** ..... **+4,00**
Truite Arc en Ciel, farcie de petits légumes étuvés au beurre (rondelles de courgette, oignons, carotte, tomate) et fondue de poireaux, servie avec sauce ail des ours

La Truite terroir de la ferme piscicole du Frais Baril

Truite terroir farcie au Lard cuite au four **350gr** ..... **+4,00**
Truite Arc en Ciel, farcie de pomme de terre à la tomme fondue, lardons de notre boucher, oignons, cuite au four et servie avec sauce fromage fermier avec ses charlottes et petite salade

Ferme piscicole du Frais Baril à Xertigny

Dans les Vosges à Xertigny, entre Epinal et Plombières les Bains, la pisciculture est spécialisée dans l'élevage de poissons d'eau douce. Située en pleine forêt, les truites sont élevées dans une eau de source en milieu totalement naturel.
La pisciculture élève ses truites et ombles depuis 1947 sur la rivière « le Cône » pour vente au détail, à la pêche de loisir, mais aussi transformées en truite fumée. Elle fabrique également sa propre électricité. Elle repeuple aussi de nombreuses rivières des Vosges et étangs de loisirs

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

C'est la méthode la plus simple, et la moins coûteuse, utilisée par un grand nombre de glaciers. 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, préparation des fruits… Avant que la glace ne débarque dans les bacs, le processus est long.
Peu importe le processus de fabrication: un glacier promettant des "glaces artisanales" peut très bien vendre des glaces fabriquées à partir de prémix

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, Griottes, 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 salées sont fabriquées à base de légumes frais et, selon saison, Bio

FABRIQUÉES À L'AUBERGE DE LIÉZEY

Nos Glaces Maison & Sorbets au lait Bio

Nos Sorbets

Sorbet maison
Sorbets avec nos jus et purées maison de fruits au choix :
• Citron • Framboise • Fraise • Myrtille • Mirabelle • Griottes • Menthe •
3 boules +2,00 2 boules 0,00 1 boule 0,00

Nos Coupes de Glaces et Sorbets

La Glacière *3 boules* +3,00
Sorbet Citron, menthe et framboise. Framboise en fruit et chantilly maison

La Gourmande *3 boules* +3,00
Glace Chocolat noir, chocolat blanc et caramel beurre salé. Avec coulis de chocolat et chantilly maison

La Vosgienne *3 boules* +3,00
Glace bourgeons de sapin et Sorbets myrtille et mirabelle. Arrosée de coulis de myrtille, de fruits et chantilly maison

La Liézey *3 boules* +3,00
Glace café, vanille, glace pain d'épice au miel et chantilly maison

La Fruitière *3 boules* +3,00
Sorbets myrtille, framboise et citron. Coulis de myrtilles et fruits et chantilly maison

Nos Glaces au lait Bio

Glaces au lait Bio
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
Glace vanille au miel et pain d'épice émietté
3 boules +2,00 2 boules 0,00 1 boule 0,00

Nos Desserts Glacés au lait Bio

Les Colonels du Liézey +3,00
– **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 au bourgeons de Sapin et alcool au bourgeons de sapins, récoltés à Liézey

Les Liégeois +3,00
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

Tomme de montagne, Munster blanc et Munster 7,90

SI À LA PLACE DU DESSERT 0,00

Fromages de la vallée de la Cleurie et de Dommartin

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

Nos Desserts

de notre Chef Pâtissier faits maison

Les Spécialités de notre pâtissier ..... +1,00

Le Tiramisu classique au café
Biscuit imbibé de café glacé, mousse mascarpone, et pointes de chantilly maison

Crumble maison aux pommes et poires et sa glace vanille maison... délicieux

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

Chaud-Froid de Myrtilles
Brimbelles chaudes et leur coulis avec sa glace myrtille de la ferme et chantilly maison

Les Gourmandises de notre pâtissier 0,00

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)

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

Panna Cotta Myrtille, avec des myrtilles et coulis de myrtilles écrasées

Faisselle Myrtille et son coulis de myrtilles écrasées et ses myrtilles

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

Les Gâteaux de notre pâtissier ..... +2,00

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 pais, le tout entouré de copeaux de chocolat Blanc

Duo de Chocolat Biscuit maison, mousse de chocolat noir et mousse de chocolat blanc, avec coulis de framboise et saupoudré généreusement de crumble

Les Irish de Liézey ..... +4,00

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

Nos Desserts avec nos Glaces et Sorbets maison ..... +2,00

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

Belle Profiterole 100% maison, au chocolat
Pâte à choux maison fourrée à la glace vanille maison avec sauce chocolat maison et chantilly maison

À L'AUBERGE
MÊME PORTION, MÊME QUALITÉ
QUE CE SOIT
UN PLAT OU ENTRÉE CARTE
OU DANS LES MENUS

Les descriptifs des plats proposés dans tous les menus sont décrits dans la carte : entrées, plats et desserts.

Nos petits légumes Bio à l'Auberge
TOUTE L'ANNÉE LÉGUMES ISSUS AU MAXIMUM DE NOS MARAICHERS BIO
ou circuit court

Jeun' Vosgiens

Plat
Gratin de Munster
OU Caquelon de Pâtes Fraîches
au choix
OU Parmentier *au choix*

Dessert
au choix dans
• Les Gourmandises de notre pâtissier •
OU 2 boules de Glace maison

0,00

Moins de 10 ans

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

Nos Menus

avec la participation de
Jean Claude AIGUIER, ancien chef étoilé

Nos petits légumes Bio à l'Auberge
TOUTE L'ANNÉE LÉGUMES ISSUS AU MAXIMUM DE NOS MARAICHERS BIO
ou circuit court

Suggestion vin pour nos menus
à voir sur la carte pour chaque plat
Suggestion vin pour nos Mise en bouche : Apéritifs maison

Menu Végétarien

suggestion vin : voir sur la carte pour chaque plat

Entrée
Soupe OU Crudités

Plat
Gratin de Munster *sans lard*
OU L'Assiette du Cafranc *sans charcuterie*
OU Montagnard coulant *sans charcuterie*
OU Pâtes Fraîches à l'Ail des Ours
OU Assiette de Beignets Râpés et Crudités
OU Munster pané

Plats accompagnés d'une petite salade

Dessert
au choix dans
• Les Gourmandises de notre pâtissier •
• Les Spécialités de notre pâtissier •
OU 2 boules de Glace maison

+6,00€

Menu sans Gluten

suggestion vin : voir sur la carte pour chaque plat

Entrée
Escargots ail des ours
OU Salade vosgienne *sans croûton*
OU Terrine de Truite OU Soupe

Plat
Gratin de Munster
OU Poulet fermier
OU Gratiné de Joue de Bœuf
OU Parmentier de confit de canard
OU Tofailles au Munster à la saucisse

plats accompagnés d'une salade

Dessert
au choix dans
• Les Gourmandises de notre pâtissier •
• Les Spécialités de notre pâtissier •
OU 2 boules de Glace maison

+7,00€

Grand Mère

Mise en bouche

Entrée
1 Entrée au choix
sur la carte

Plat
1 Plat au choix
sur toute la carte
inclus grillades, poissons, ...
sauf 1/2 côte de boeuf

Fromage OU *Dessert*
Assortiment de fromages
Tomme, Duo de Munster
OU
1 Dessert au choix
sur toute la carte

+9,00€

Le Pouhas

Mise en bouche

Entrée
1 Entrée au choix
sur la carte

Plat
1 Plat au choix
sur toute la carte
inclus grillades, poissons, ...
sauf 1/2 côte de boeuf

Fromage
Assortiment de fromages
Tomme, Duo de Munster

ET *Dessert*
1 Dessert au choix
sur toute la carte

+12,00€

Gîte de la Source

Gîte de la Cleurie

Gîte Panoramique et SPA de Liézey

AMBIANCE COSY
SPA PRIVÉ
VUE PANORAMIQUE
LIVRAISON DE VOS REPAS

A moins de 10min du lac de Gérardmer et proche de l'Auberge de Liézey, découvrez nos magnifiques gites Hôteliers [1] avec SPA et vue panoramique sur les vallées environnantes et sur les montagnes des Vosges.
Les gîtes sont décorés comme nos chambres à l'Auberge, très cosy, TV grand écran dans le séjour et dans les chambres, wifi... et gérés comme un Hôtel, mais avec repas compris dans la location.

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

Nous avons pensé nos gîtes pour que vous soyez comme chez vous, et mieux encore...

- intérieur **cosy et chaleureux** tout en bois
- **tout équipé** : cuisine, tv grand écran, wifi, sdb, ...
- balcon **panoramique avec vue** magnifique
- **SPA privé** haut de gamme sur le balcon
- **ménage et lits** chaque jour
- **livraison** de votre dîner et votre petit déjeuner

LIVRAISON DE VOS REPAS

Cuisine fait 100% maison
avec produits de nos artisans, producteurs, fermiers et nos bouchers locaux...

Votre repas
- Soit vous prenez **votre repas à l'Auberge** (à 5 min de "La Cleurie" et 300m de "La Source") Choix sur notre carte demi-pension
- Soit vous prenez **votre repas dans le Gîte** Même qualité et 100% fait maison

Votre petit-déjeuner
C'est **livré le matin** devant votre porte...
Vous nous donnez vos choix la veille : *Baguette de notre boulanger local, brioche maison, confiture maison, charcuterie de notre boucher, fromages de nos producteurs locaux, ...*

Réservez au 03 29 63 09 51
ou sur www.aubergedeliezey.fr
Ouvert tous les jours 7/7

SPA PRIVÉ

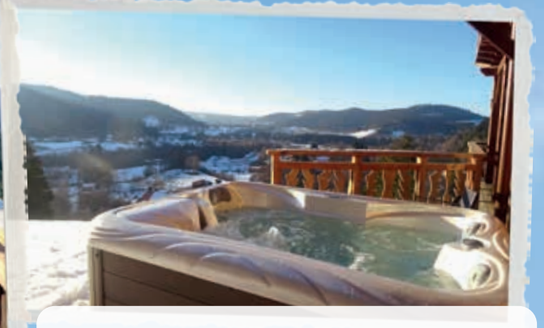
Sur un grand balcon de plus de 30m², chaque gîte possède **son SPA avec vue** sur la vallée.

[1] La différence avec les gîtes habituels, c'est que ça fonctionne comme un hôtel. Donc pas de semaine entière, locations au jour le jour… (minimum 2 jours et selon dispo)

Nos employés et amis *Martial*, charpentier exceptionnel, et maçon, et *Roger*, avec leur équipe.... **ont construit ce magnifique chalet tout en bois local**…, avec la participation de notre Ami *Renaud de Varin Rénov* qui a fait tout le gros œuvre, avec nos pelleteurs *Graniterie Cavalli* et *Denis Crouvizier*, tous de Liézey. Et aussi *Remi NEOELEC*, et notre chauffagiste, *Sté MAURICE* de Granges/Vologne... notre ami *Fred Scierie du moulin Jussarupt* et la *scierie GRAVIER* du Tholy.... Tous des vrais, des dévoués qui ont encore le sens de la parole donnée. Pas besoin de devis, confiance..

VUE PANORAMIQUE

Grande terrasse avec vue vers la vallée proche de Gérardmer, plusieurs kilomètres de vue dominante



AMBIANCE COSY
SPA PRIVÉ
VUE PANORAMIQUE
LIVRAISON DE VOS REPAS

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

GÎTE PANORAMIQUE et SPA de Liézey

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

AMBIANCE COSY

Gîtes de 2 à 5 personnes, **tout en bois style chalet**, très cosy, tout équipé

EXEMPLES DE TARIFS PROPOSÉS EN MOYENNE SAISON

PRIX POUR 2 NUITS

SÉJOUR TOUT COMPRIS

REPAS AUX CHOIX LIVRÉS AU GÎTE OU PRIS À L'AUBERGE
+
MÉNAGE JOURNALIER

NUIT + MENUS + PETITS-DÉJ.

PRIX POUR 2 PERSONNES

exemple de prix à partir de

2 JOURS EN SEMAINE

SAMEDI ET DIMANCHE OU VENDREDI ET SAMEDI

2 NUITS + DEMI-PENSION + MÉNAGE JOURNALIER

-10 % ~~630€~~ **567€**

-10 % ~~675€~~ **608€**

AUTRES TARIFS POUR AUTRES PÉRIODES, NOUS CONSULTER

En savoir plus sur nos gîtes
www.gitesdeliezey.fr

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

Chambres stérilisées

Coronavirus : de l'ozone pour désinfecter notre Auberge

Notre objectif : Offrir à nos clients une chambre, des salles de restaurants et des espaces communs extrêmement propres et aseptisées. Pour cette raison il a décidé d'utiliser la méthode révolutionnaire de désinfection à l'Ozone.

Tout est purifié à l'Ozone après le nettoyage, en éliminant la charge bactérienne et virale des clients précédents et en rétablissant un environnement non contaminé.

Le système de stérilisation utilise les pouvoirs uniques de l'Ozone (certifié dans le monde entier) pour assainir les environnements de manière naturelle, économique et écologique.

En peu de temps, environ 20 minutes par pièce, l'Ozone pénètre profondément dans tous les tissus (tapis, rideaux, matelas, coussins, serviettes) entre dans les systèmes de climatisation et les canaux de ventilation en détruisant tous les micro-organismes.

Immédiatement après l'utilisation de l'Ozone, l'environnement est complètement désinfecté et les odeurs éliminées. L'Ozone est 51% plus puissant que le chlore sur les micro-organismes pathogènes. Le système d'exploitation breveté attaque les différents composés organiques en les oxydant et en les inactivant (acariens, champignons, moisissures, virus, bactéries...).

VOUS ÊTES TOUJOURS COMME LE PREMIER INVITÉ DANS LA CHAMBRE.

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

Nos chambres romantiques

HÔTEL DE CHARME

L'Auberge de Liézey, c'est aussi un petit hôtel romantique en pleine nature.

9 chambres

spacieuses, confortables et très propres

POUR **2, 4 ET 6 PERSONNES**
MAGNIFIQUE **SUITE**

Tarif selon la saison *(nous consulter)*

Toutes les chambres sont **entièrement rénovées et équipées** d'une salle de bain-douche, de toilettes privatives, d'une télévision à grand écran plat, d'un accès wifi gratuit. Service hôtelier, ménage et linges réalisés par nos services

EXEMPLES DE TARIFS PROPOSÉS EN MOYENNE SAISON

POUR LES COUPLES

1 nuit + 2 menus + 2 petits-déj.

-15% EN DIRECT *avec l'Auberge*

1 SÉJOUR TOUT COMPRIS *(hors boissons)*

	EN SEMAINE	SAMEDI SOIR
PRIX POUR 2 PERSONNES *à partir de*	~~227€~~ **189€**	~~299€~~ **249€**

EXEMPLES DE TARIFS PROPOSÉS EN MOYENNE SAISON

POUR LES FAMILLES

1 nuit + Menus + Petits-déj.

-15% EN DIRECT *avec l'Auberge*

1 SÉJOUR TOUT COMPRIS *(hors boissons)*

	2 ADULTES + 1 ENFANT	2 ADULTES + 2 ENFANTS
PRIX POUR 1 FAMILLE *à partir de*	~~299€~~ **249€**	~~335€~~ **279€**

AUTRES TARIFS POUR AUTRES PÉRIODES, NOUS CONSULTER