



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue



NOTRE CARTE

1/2 PENSION

Nos entrées

Nos Spécialités en entrées de nos chefs cuisto

- 🏠 **La Soupe de légumes du jour** (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, sauce à l'ail des ours qui est une variété d'ail sauvage qui pousse dans les sous-bois Vosgiens

Nos Salades

- 🏠  **Assortiment de crudités** 0,00
Belle assiette de légumes, 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, munster blanc et gros cubes de munster panés coulants, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons grillés maison

faites par notre pâtissier maison

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

- 🏠  **La Tourte de Liézey** 0,00
À la patate et Tomme coulante Bio  de la ferme des Bruyères avec dés de saucisse fumée sans nitrite de notre boucher Daval
- 🏠  **La Quiche Lorraine** 0,00
Très épaisse, 3cm, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard sans nitrite de notre Boucher Daval

La Terrine fraîche et légère

- 🏠  **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

Oeufs de poules élevées en plein air, de notre ami Gilles,
Filet de Truite du Frais Baril, ferme piscicole Vosges Terroir
Pâte brisée faite maison avec des farines des Vosges....

Nos plats

Nos Spécialités de l'Auberge

- 🏠 **Le Gratiné de Joue de Bœuf fondante** à la Tomme Bio  de la ferme des Bruyères 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
- 🏠  **Collet de Porc fumé** 0,00
Cochon de Haute-Saône élevé à la ferme, **sans nitrite** de notre boucher Daval. Accompagnement et sauce au choix, servi avec sa petite salade
- 🏠  **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

Le Parmentier de Liézey

- Parmentier de Purée de pommes de terre faite maison, servi 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 et gratinée au four
- 🏠 **Parmentier de confit de Canard et champignons** façon Jean-Claude AIGUIER
Haché de confit de canard, champignons émincés, couvert de gruyère et gratiné au four

Les Cordons Bleus de Liézey

- Aux fromages coulants**, servis avec leur petites salade et accompagnement +3,00
- 🏠 **Cordon Bleu Maison XL au Munster Vosgien** de chez Louis
Tranche fine de Poulet et 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 XL à la Tomme Bio**  de la ferme des Bruyères
Tranche fine de Poulet et 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 



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 cuisinés maison... etc



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

Nos plats

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 de notre boucher Daval, gratiné au fromage

  **Le Caquelon gratiné de Pâtes à la sauce Munster** 

  **Le Caquelon gratiné de Pâtes à la sauce Tomme Bio** 

  **Le Caquelon gratiné de Pâtes à l'Ail des Ours** 

  **Le Caquelon de Pâtes à la Bolognaise gratiné** 
Sauce bolognaise maison à la tomate... Délicieux

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 croûte devienne craquante et que le fromage bien chaud, coule dans l'assiette... Délicieux...

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

   **Le Montagnard Bio** en caquelon, façon Mont d'Or Chaud..... **+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 sert 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 chez Louis, Munster blanc BIO et Tomme BIO de la ferme des Bruyères
Servie avec ses patates vapeur, salade et assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval avec sa petite salade

La Truite terroir de la ferme piscicole du Frais Baril à Xertigny

  **Filet de Truite Saumonée 220gr**..... **+4,00**
Avec une belle sauce maison à la Tomme Bio  (délicieux) accompagné de ses charlottes et petite salade

Nos grillades

Cuisse de Poulet fermier Grillée..... **0,00**
sauce au choix, et son accompagnement

Cuisse de Canard confite Grillée..... **+2,00**
sauce au choix, et son accompagnement

Cochon de lait sans nitrite **de notre Boucher**..... **+4,00**
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. Servi avec sa sauce au choix, et son accompagnement

Faux filet XXL de Bœuf XXL 450gr..... **+6,00**
Grillé et servi avec accompagnement et sauce au choix

Les Jarrets XXL de Liézey..... **+4,00**
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 



Sauce au choix : Munster, Tomme Bio, Ail des ours ou Forestière
Accompagnement au choix : Tofailles, Légumes du jour, Pommes de terre rissolées au lard 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 pondeur 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)

FABRIQUÉES À
L'AUBERGE DE LIÉZEY

Nos Glaces & Sorbets Maison au lait Bio



Nos Sorbets

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

- La Glace de Liéze** 2 boules
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 Liéze** +4,00
- **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 Liéze

- 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

Fromages de la vallée de la Cleurie et de Dommartin 7,90

SI À LA PLACE DU DESSERT 0,00

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

Nos Irish



Les Irish de Liézy 9,50
SI À LA PLACE DU DESSERT +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

de notre Chef Pâtissier faits maison



Les Gourmandises de notre pâtissier 0,00

Les Tartes de Liézy

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)

...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**

Panna Cotta Myrtille avec des myrtilles et coulis de myrtilles

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 brûlée maison nature

Brûlée au **sucré 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**

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



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 épais, le tout entouré de copeaux de chocolat Blanc



Notre Dessert avec nos Glaces et Sorbets maison +2,00

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

Nos Menus



Menu sans Gluten

Entrée

Escargots ail des ours
OU Salade vosgienne sans croûton
OU Soupe

Plat

Gratin de Munster
Collet de Porc fumé
OU Poulet fermier
OU Gratiné de Joue de Bœuf

Plats accompagnés de tofaiilles, de légumes
et d'une petite salade

Dessert

1 Dessert au choix
sur toute la carte

+7,00€

Menu Végétarien

Entrée

Soupe OU Salade Vosgienne sans lard
OU Assortiment de crudités

Plat

Gratin de Munster sans lard
OU Munster pané sans charcuterie
OU Montagnard Bio sans charcuterie
OU Pâtes Fraîches sauce au choix

Plats accompagnés d'une salade

Dessert

1 Dessert au choix
sur toute la carte

+6,00€

Le Pouhas

Mise en bouche

Entrée

1 Entrée au choix
sur la carte

Plat

1 Plat au choix
sur toute la carte

Inclus grillades, poisson, ...

Fromage

Assortiment de fromages +6.50€
Tomme Bio, Duo de Munster

Dessert

1 Dessert au choix
sur toute la carte

+8,00€

Moins de 10 ans

Jeun' Vosgiens*

Plat

au choix dans

• Les Pâtes fraîches •
OU Gratin de Munster
OU Parmentier de Joue de Bœuf

Dessert

au choix dans

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

0,00

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



JOUE DE BŒUF : Angus, origine U.E.
FAUX-FILET DE BŒUF : origine Belgique, Blanc bleu
COCHON ET COLLET : origine France, Haute-Saône
JARRET DE PORC : origine UE
LARD (PORC) : origine France, de Haute-Saône
CANARD : origine France
POULET : origine France ou UE selon arrivage
CHARCUTERIE : origine France de Haute-Saône, cochons élevés à la Ferme et
travaillée sans nitrites

Repas de groupe

REPAS FAMILIAL

REPAS ASSOCIATIF

ANNIVERSAIRE



En famille ou entre amis pour un événement particulier ?

Menus et budgets convenus à l'avance, inclus nos forfaits boissons
ou la carte selon vos préférences et même un service directement
sur table avec des préparations ou découpages devant les convives,
possibilité de prévoir l'emplacement de votre table et de la salle
souhaitée, et même **une salle complète si vous êtes nombreux**, et
aussi sur **notre terrasse si le temps le permet** !

L'auberge de Liézey vous accueille pour votre repas et vous
propose quelques exemples de menus pour votre évènement, n'hésitez pas à **nous demander ou**
consulter notre site internet, rubrique "Venir en groupe"... et tout ça, servi sympathiquement,
dans une auberge « mimi » au coin du feu, avec une **cuisine maison, produits du terroir locaux** et
sélectionnés avec de **bonnes recettes anciennes**.

REPAS FAMILIAL, ASSOCIATIF, BAPTÊME, ...

→ prix adaptés à vos budgets et selon les périodes

→ possibilité de **forfaits** « TOUT COMPRIS » avec boissons



Dans tous les cas, quel que soient les conditions
convenues, nous ne changerons ni les quantités,
ni la qualité et notre cuisine sera toujours issue, au
maximum, de nos **producteurs locaux**.

NOUS CONSULTER

pour une offre adaptée à vos besoins
ou voir aussi notre site

www.aubergedeliezey.fr

INFORMATIONS ALLERGÈNES

ENTRÉES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Soupe	x				x		x			x
Escargots à l'ail des Ours					x				x	
Assortiment de crudités			x				x	x		x
Les Salades	x	x		x				x		x
Tourtes et quiche	x	x		x						
Terrine du Maurice	x	x		x						

GLACES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Glaces			x		x					
Glaces choco noisette	x		x		x					
Sorbet			x							
Les Liégeois			x		x					
Les Colonels			x		x					
Irish café			x		x					

PLATS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Gratiné de Joue de Boeuf					x					
Parmentiers	x		x		x					
Cordon Bleu	x		x		x					
Le Gratin de Munster	x				x					
Munster pané	x				x					
Montagnard	x				x					
Raclette					x					
Pâtes	x		x		x					
Cuisse de canard			x		x					
Truites	x		x	x	x					

DESSERTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Tarte brimbelles	x		x							
Tarte aux pommes	x		x		x					
Panna Cotta	x		x		x					
Les Faisselles					x					
Mousse chocolat noir			x		x					
Crèmes brûlées			x		x					
Crumble aux fruits	x		x		x	x				
Forêt Noire	x		x		x					
Forêt Blanche	x		x		x					
Vacherin			x		x					

Présence de l'allergène signalée par un x. Les plats non présents ne contiennent pas
d'allergène de la liste

Liste des allergènes : 1-Céréales et Gluten • 2-Crustacés • 3-Ceufs • 4-Poissons • 5-Lait •
6-Fruit à coque • 7-Céleri • 8-Moutarde • 9-Mollusque • 10-Huile arachide

À 250M DE L'AUBERGE



GÎTE DES JONQUILLES

À 300M DE L'AUBERGE



GÎTE DE LA SOURCE

À 5 MIN DE L'AUBERGE



GÎTE DE LA CLEURIE

A moins de 10min du lac de Gérardmer et proche de l'Auberge de Liézey, découvrez nos magnifiques gîtes 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.



AMBIANCE COSY

SPA PRIVÉ

VUE PANORAMIQUE

LIVRAISON DE VOS REPAS

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

LIVRAISON DE VOS REPAS

CUISINE FAIT 100% MAISON
avec produits de nos artisans,
producteurs, fermiers et nos
bouchers locaux...

VOTRE REPAS SELON VOTRE GÎTE

- Soit vous prenez **votre repas** à l'Auberge
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, ...*

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



MÉNUS



PETITS-DÉJ.



PRIX POUR
2 PERSONNES

exemple de prix
à partir de
2 NUITS
EN SEMAINE

SAMEDI ET DIMANCHE
OU VENDREDI ET SAMEDI

2 NUITS + DEMI-PENSION
+ MÉNAGE JOURNALIER
567€
608€

AUTRES TARIFS POUR AUTRES PÉRIODES, NOUS CONSULTER

SPA PRIVÉ

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

En savoir plus sur nos gîtes
www.gitesdeliezey.fr

Nos employés et amis *Martial*, charpentier exceptionnel, et maçon, et *Roger*, avec leur équipe.... **ont construit ces magnifiques chalets tout en bois local**..., avec la participation de notre Ami *Renaud de Varin Rénov* qui a fait tout le gros œuvre, avec nos pelletiers *Graniterie Cavalli*, 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..

LES BALADES DE LIÉZEY

Découvrir les alentours



Sur le chemin des écoliers

UNE PROMENADE AUTOUR DE LIÉZEY D'ENVIRON 2H EN PARTANT DE L'AUBERGE.

L'expression **chemin des écoliers** est dérivée de celle d'école buissonnière. Elle évoque la propension des élèves à parfois traîner des pieds et à se laisser tenter par les chemins de traverse en allant en cours

Réalisée par l'école du village en partenariat avec la mairie et la communauté de communes des Lacs et des Hauts Rupts.



DEMANDEZ-NOUS
NOTRE DÉPLIANT GRATUIT
DES BALADES AUTOUR DE
L'AUBERGE

Nallangoutte

UNE BELLE PROMENADE D'ENVIRON 3H00. Avec moins de 9km, cette balade vous amène jusqu'à Nallangoutte en passant par la Béotte. Deux fins d'itinéraire possibles.

Le Trou de l'Enfer

UNE BOUCLE D'ENVIRON 3H00 EN PARTANT DE L'AUBERGE.

Une superbe balade qui vous mènera jusqu'au Trou de l'Enfer à l'ouest de l'Auberge et au nord du Tholy.

En passant par le refuge du Bonheur

UNE BOUCLE DE 2H30 ET 330M DE DÉNIVELÉ. Magnifique balade par des sentiers pédestres en passant par un magnifique et mignon refuge privé, le refuge du Bonheur...

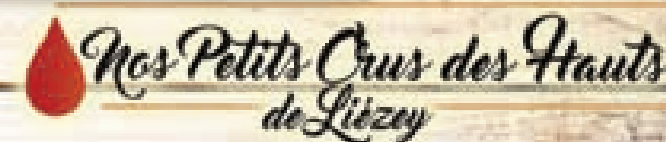
DEMANDEZ NOTRE
CARTE
À EMPORTER



DES PLATS MAISON,
ENTRÉES ET DESSERTS

Nos PRODUITS
à **EMPORTER**

Depuis 2016, le concept de la Ferme de Liézey a été mis en place, pour montrer et proposer toute notre fabrication, et aussi nos excellentes confitures et bien d'autres bonnes choses du terroir et de nos producteurs locaux. Depuis mai 2017, nous adhérons à la Chambre d'Agriculture des Vosges, Vosges Terroir, pour développer progressivement une activité agricole secondaire.



**NOS VINS DE FRUITS
& LIQUEURS**

Myrtille, Mûre, Fraise, Framboise, Pomme, Quetsches, Mirabelle, Rhubarbe, Reine des Prés, Cassis, Fraise-Rhubarbe, Foin, Groseille, Bourgeon de Sapin, ...

BOUTEILLE de 50cl
9,50€



1 SACHET
6,50€

3 SACHETS
18,00€

5 SACHETS
28,00€

Nos BISCUITS

Meringues **Nature** sachet de 50gr
ou aux Bonbons bio de la Gêrômoise
Biscuits sachet de 200gr
à la Cannelle ou au Sapin

FROMAGES

issus de nos **agriculteurs**
et **affineurs locaux**



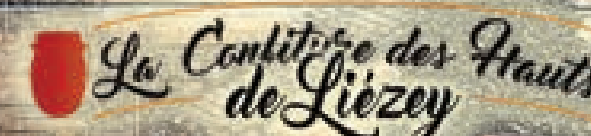
Nos LIMONADES

CARTON CADEAU
DE 4 BOUTEILLES de 33cl
13,90€



Nos BIÈRES

CARTON CADEAU
DE 4 BOUTEILLES de 33cl
16,90€



Nos CONFITURES

Mirabelle, Myrtille, Fraise, Mûre, Orange, Rhubarbe, Abricot, Groseille, Fraise-Rhubarbe, Cerise, Framboise, ...

1 POT de 380gr
7,50€

3 POTS de 380gr
19,50€

5 POTS de 380gr
29,50€



disponibilités et parfums selon stocks

Retrouvez aussi
Pain d'épices, Miel, Oeufs, ...

À EMPORTER DIRECTEMENT À LA FERME
juste à côté du restaurant

Nos chambres romantiques

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

HÔTEL
DE CHARME



EXEMPLES DE TARIFS PROPOSÉS EN MOYENNE SAISON

POUR LES COUPLES

-15%
EN DIRECT
avec l'Auberge



1 nuit



2 menus



2 petits-déj.

1 SÉJOUR TOUT COMPRIS
(hors boissons)

EN SEMAINE

SAMEDI SOIR

PRIX POUR
2 PERSONNES
à partir de

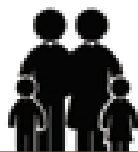
~~227€~~ →
189€

~~299€~~ →
249€

EXEMPLES DE TARIFS PROPOSÉS EN MOYENNE SAISON

POUR LES FAMILLES

-15%
EN DIRECT
avec l'Auberge



1 nuit



Menus



Petits-déj.

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