GÎTE PANORAMIQUE et SPA de Liézey

AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue

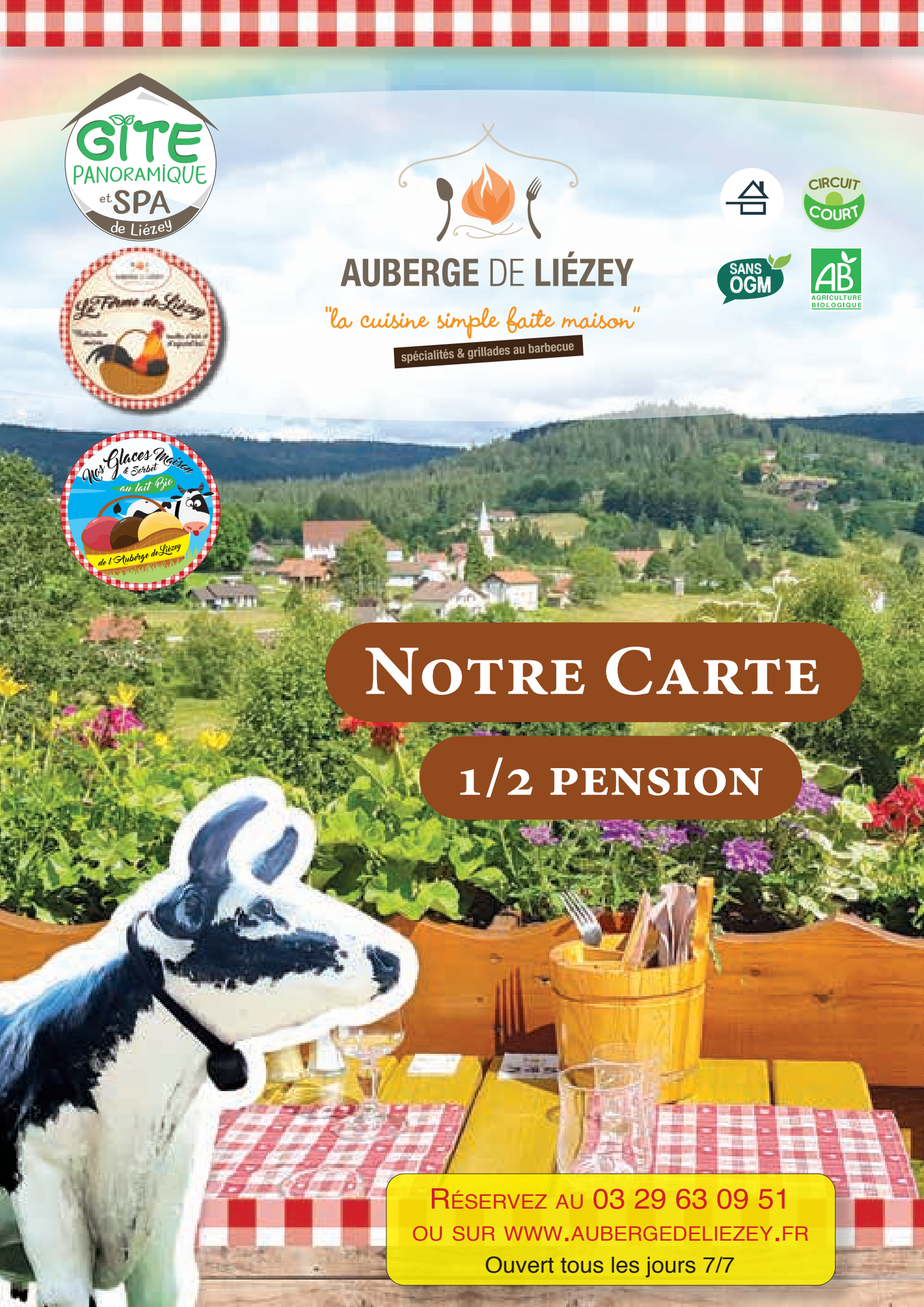
CIRCUIT COURT

SANS OGM

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La Ferme de Liézey

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



NOTRE CARTE

1/2 PENSION

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51

OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Ouvert tous les jours 7/7

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 grillés maison

La Salade Montagnarde **0,00**
Salade, munster blanc et gros cubes de munster panés coulants, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons

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

La Tourte Lorraine **0,00**
comme un pâte Lorrain en tourte, avec ses 2 viandes marinées et migaine d'œuf et de crème. Excellent

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

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

L'Andouillette tradition **0,00**
En caquelon sur son lit de tofailles, la vraie andouillette, comme dans le temps... Excellente pour ceux qui aiment...

Collet de Porc fumé **0,00**
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

La Joue de Bœuf fondante **0,00**
Joue de bœuf en bourguignon marinée au vin rouge et cuite longuement avec petites carottes et oignons, avec pomme de terre et salade

La marmite de tête de veau et sauce gribiche « spécialité » **0,00**
Cuite entière dans son bouillon de légumes, servie avec ses pommes de terre persillées

La Choucroute de ma grand-mère aux 4 viandes de notre boucher ..... **+4,00**
Choucroute cuisinée comme ma Grand-Mère, avec Collet, Lard fumé sans nitrite de chez Daval et Knack, Saucisse fumée de notre boucher

Le Gratin de Munster avec sa bande de lard grillée de notre boucher **0,00**
servit en caquelon de pommes de terre et Munster Vosgien coulant, et sa 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
Effiloché 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

Les Cordons Bleus de Liézey

Aux fromages coulants, servis avec leur petites salade et accompagnement ..... **+3,00**

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 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 Bio

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 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**

Le Pied de cochon farcis Spécialité de notre Boucher sans nitrite **exceptionnels** ..... **+3,00**
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

Le Boudin Noir à l'ancienne de notre boucher **0,00**
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...

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 Montagnard Bio en caquelon, façon Mont d'Or Chaud ..... **+2,00**
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) ..... **+2,00**
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

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, et accompagné de son assortiment de charcuteries sans nitrite de notre boucher Daval servit 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 sauce ails des ours maison (délicieux) accompagné de ses charlottes et petite salade

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

Nos grillades

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

Cochon de lait sans nitrite **de notre Boucher** ..... **+3,00**
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. Grillé à la plancha et servit avec sa sauce et son accompagnement au choix

Faux filet XXL de Bœuf 450gr ..... **+6,00**
Grillé à la plancha et servit avec sa sauce et son accompagnement au choix et sa petite salade

½ Côte de Bœuf XXL 900gr ..... **+8,00**
Grillée à la plancha et servie avec sa sauce et son accompagnement au choix et sa petite salade

Les Jarrets XXL de Liézey ..... +3,00
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

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**

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 AB, 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 •
3 boules +2,00 2 boules 0,00 1 boule 0,00

Nos Coupes de Glaces et Sorbets

La Glacière *3 boules* +2,00
Sorbet Citron, Menthe et Framboise. Framboise en fruit et chantilly maison

La Gourmande *3 boules* +2,00
Glace Chocolat noir, chocolat blanc et caramel beurre salé. Avec coulis de chocolat et chantilly maison

La Vosgienne *3 boules* +2,00
Glace bourgeons de sapin et Sorbets myrtille et mirabelle. Arrosée de coulis de myrtille, de fruits et chantilly maison

La Liézey *3 boules* +2,00
Glace café, vanille, glace pain d'épice au miel et chantilly maison

La Fruitière *3 boules* +2,00
Sorbets myrtille, framboise et citron. Coulis de myrtilles et fruits et chantilly maison



Nos Glaces au lait Bio

Glaces au lait Bio AB *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
3 boules +2,00 2 boules 0,00 1 boule 0,00

Nos Desserts Glacés au lait Bio

Les Colonels du Liézey +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 Liézey

Les Liégeois +2,00
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 8,00
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 Liézey 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

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

Les Gourmandises de notre pâtissier ..... +0,00

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

Les Spécialités 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

Ile flottante (chez nous on dit oeufs à la neige)
Créme anglaise maison et blancs d'oeufs montés en neige maison, comme ma grand mère Renée

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

Nougat glacé maison
sur son coulis de framboise et chantilly

Nos Menus

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

+7,00

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

+6,00

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

0,00

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

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 UE
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

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-Œufs • 4-Poissons • 5-Lait • 6-Fruit à coque • 7-Céléri • 8-Moutarde • 9-Mollusque • 10-Huile arachide

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					
Cafranc	x				x					
Montagnard	x				x					
Raclette					x					
Truites	x		x	x	x					

Desserts	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Tarte brimbelle	x		x							
Tarte aux pommes	x		x		x					
Panna Cotta	x		x		x					
Tarte flan	x		x		x					
Mousse chocolat noir			x		x					
Crèmes brulées			x		x					
Crumble aux fruits	x		x		x	x				
Forêt Noire	x		x		x					
Forêt Blanche	x		x		x					
Vacherin			x		x					
Nougat	x		x		x					
Ile flottante	x		x		x					

À 250m de l'Auberge



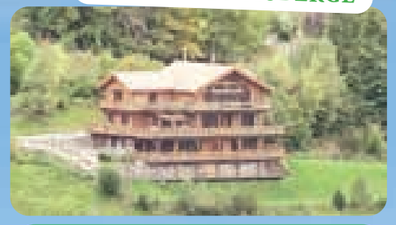
Gîte des Jonquilles

À 300m de l'Auberge



Gîte de la Source

À 5 min de l'Auberge

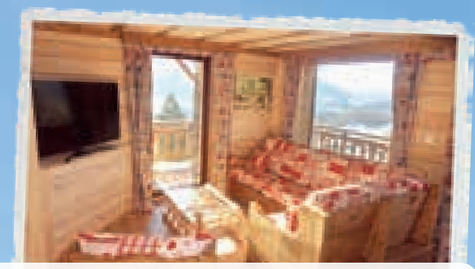


Gîte de la Cleurie

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

GÎTE PANORAMIQUE et SPA de Liézey

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



AMBIANCE COSY
SPA PRIVÉ
VUE PANORAMIQUE
LIVRAISON DE VOS REPAS

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

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 : **567€**
samedi et dimanche ou vendredi et samedi : **608€**

2 nuits + demi-pension + ménage journalier

Autres tarifs pour autres périodes, nous consulter

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, ...*

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 gites
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 pelleteurs *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..

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.

1 SÉJOUR TOUT COMPRIS
(hors boissons)

-15% EN DIRECT *avec l'Auberge*

	EN SEMAINE	SAMEDI SOIR
Prix pour 2 personnes *à partir de*	~~239€~~ **199€**	~~299€~~ **249€**

Exemples de tarifs proposés en Moyenne Saison

Pour les Familles

1 nuit + Menus + Petits-déj.

1 SÉJOUR TOUT COMPRIS
(hors boissons)

-15% EN DIRECT *avec l'Auberge*

	2 ADULTES + 1 ENFANT	2 ADULTES + 2 ENFANTS
Prix pour 1 famille *à partir de*	~~335€~~ **279€**	~~371€~~ **309€**

AUTRES TARIFS POUR AUTRES PÉRIODES, NOUS CONSULTER