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

Nos Menus

de l'automne

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

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**

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 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

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

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

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

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

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

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

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

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					

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

Offrez un Chèque cadeau
à ceux que vous aimez

Offrez un **chèque cadeau** de l'auberge pour leurs faire un inoubliable plaisir…
Offrez-leurs **un repas pour 2** (à partir de 50€*) ou une soirée à l'Auberge en amoureux tout compris, chambre, 1/2 pensions dégustation, petits déjeuner maisons (à partir de 199€*)
Consultez notre carte ou demandez nous conseil, et indiquez le montant que vous souhaitez offrir...

Ces chèques cadeaux sont à valoir sur toutes dépenses à l'Auberge et vous pouvez écrire la communication de votre choix pour ceux à qui vous voulez faire plaisir. C'est simple et très apprécié

Consulter conditions générales sur notre site internet, rubrique "chèque cadeau"



Nos fournisseurs et producteurs locaux



Pour le porc et charcuteries
FAMILLE DAVAL du Val d'Ajol
Laboratoire fabrication traditionnelle, spécialiste du porc fermier élevé en Haute-Saône uniquement avec des aliments de la ferme et **sans Nitrite**

Nos truites et poissons fumés
Chez notre Ami Mickael, FERME PISCICOLE VOSGES TERROIR à Xertigny

Les Œufs
PONDOIR DU COURS
de nos amis Gilles MOULIN
à La Chapelle devant Bruyères
Il nous produit de vrais œufs frais ramassés du jour et pondus par ses poules élevées en plein air. Nous consommons environ 1000 œufs frais du jour par semaine et plus de 2500 en plein été



Fromages et Munster



FERME DES BRUYÈRES
fermier producteur et affineur de ses fromages Bio issus du lait de ses vaches
MAISON LOUIS affineur
à Dommartin-lès-Remiremont
FROMAGERIE GERARD
nos voisins au Tholy

Bonbons
CONFISERIE GÉROMOISE au Tholy

Farines du MOULIN de Réhaupal pour toutes nos préparations
et du MOULIN JANOT de Savigny minotier depuis 6 générations avec des blés uniquement lorrains, pour nos pâtes à tarte et feuilletages.

Herboristerie
FERME DU BIEN-ÊTRE au Tholy

Nos limonades artisanales locales
LA FABRIQUE À BULLES
Limonades artisanales à Le Puid

Nos petits crus, vins de fruits fermiers
PETITS CRUS DES HAUTS DE LIÉZEY
notre production maison à Liézey

Nos Whisky des Vosges
LES CHAIS SAINT ELOI 88
Producteur de spiritueux à LES FORGES

Pour le café
CAFÉ CANTON
torréfié à Granges-sur-Vologne

Pour nos réparations et constructions
SCIERIE DU MOULIN à Jussarupt
SCIERIE GRAVIER au Tholy
et SCIERIE GAIFFE de Champs le Duc

Nos véhicules
GARAGE LAPOIRIE à Tendon

Chauffagiste
ETS. MAURICE à Granges sur Vologne

Construction et Maçonnerie
notre ami Renaud de VARIN-RENOVE
à Liézey et aussi
CAVALI graniterie et terrassement de Liézey

Nos serviettes
LE NAPPAGE VOSGIENS
à Granges-sur-Vologne
et chez nos amis HD EMBALLAGES
à Velotte et Tatignécourt

Nos couettes, serviettes et tissus
LIGNE VERTE au Beillard
LA CORDE A LINGE
à Gérardmer et à Xonrupt

Découvrez PAGE 44 une tradition de notre région, le linge de maison aux alentours de Gérardmer.



Chers clients,

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre belle Auberge. Ici, vous êtes « chez nous »... Notre objectif est de vous proposer un repas, un moment de plaisir et de bonheur, que vous aurez envie de retrouver à chaque fois que vous reviendrez à l'auberge et qui vous amènera dans un ailleurs qui vous fera oublier vos problèmes quotidiens afin que votre seul regret soit d'avoir déjà terminé...

On vous sert ce qu'on aimerait qu'on nous serve, en espérant que ça vous plaise autant qu'à nous. On ne répond pas à une demande, on la crée… avec la participation de toute notre équipe en cuisine et au service, avec les bons produits de nos artisans locaux et agriculteurs.

La singularité de ce moment magique, c'est que tout le monde déguste les mêmes mets, mais personne ne le perçoit de la même manière. Et quel plaisir de pouvoir converser avec chaque client de tous âges et toutes conditions... que des gens sympas...

Mais cette année, nous allons plus loin encore...

- **Toujours des fournisseurs locaux en circuit court**, souvent Bio, ou culture raisonnée... **ainsi, on protège notre planète et aussi votre santé, au mieux possible**
- Mais aussi, depuis cette pandémie et période « chaotique », nous nous sommes imposés des **règles de nettoyage et désinfection** bien au-delà de nos obligations sanitaires légales par l'utilisation d'appareils à Ozone qui permettent de traiter chaque jour nos salles de restaurant, nos chambres et les parties communes, contre les bactéries, mais aussi les virus.

Notre objectif est que chaque client arrive dans un espace sain, comme neuf.

Sandrine M.

Notre pain et boulangerie
Chez nos Amis Christophe et Laurence BOULANGERIE CHARLISE
à Chantraine N°1, élu meilleure baguette des Vosges

Nos vins des départements voisins issus de tout petits producteurs locaux

MAISON MOINE
à Rasey (Vosges)
DOMAINE LELIÈVRE
à Lucey (Meurthe-et-Moselle)
ANDRÉ TEMPÉ vins d'Alsace à Ammerschwihr (Alsace)
DOMAINE LUTZ vin Bio
à Bourgheim (Alsace)
DOMAINE HUBER BLÉGER
à Saint-Hippolyte (Alsace)
DOMAINE GAGET
à Villié-Morgon (Rhône)
DOMAINE GOUILLAUD
à Pupillin (Jura)
CHAMPAGNE PERRARD
à Rouvres-les-Vignes (Aube)
CAVE DE LA JAMAGNE à Gérardmer
de chez notre Ami Pierre JOLY

… et bien d'autres belles adresses

Chez nous, pas de vin de cubi le prix est secondaire, ça doit être bon et bien travaillé par des viticulteurs passionnés, objectif qualité avant tout, circuit court, culture raisonnée et BIO, sans sulfites ajoutés...

Nos bières artisanales locales
LA BONLOHI à Gérardmer
Brasserie artisanale des Hautes Vosges, ancrée dans la tradition locale de fabrication de bière. Gamme inspirée par le territoire vosgien en combinant savoir-faire et créativité pour offrir des bières de caractère, brassées avec attention et passion.
LA CLANDESTINE à Charmois-l'Orgueilleux
Micro-brasserie vosgienne qui propose des bières non filtrées et non pasteurisées. Propose des recettes originales et diversifiées, élaborées avec des matières premières choisies avec soin, reflétant l'esprit artisanal et la richesse du patrimoine brassicole du territoire.

Chambres stérilisées

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.

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€**

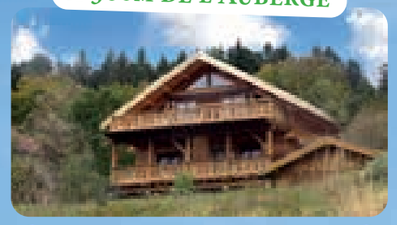
AUTRES TARIFS POUR AUTRES PÉRIODES, NOUS CONSULTER

À 250m de l'Auberge



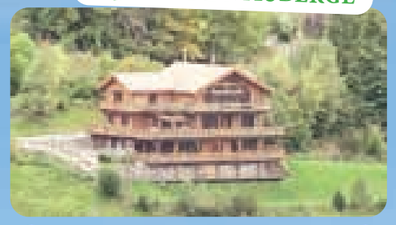
Gîte des Jonquilles

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

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 + 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

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..

L'HISTOIRE DE L'AUBERGE

rénovée en 1799

Cette belle et vieille ferme appartenait à M. VILLAUME, surnommé Nenesse.

Elle a été rénovée en 1799. Elle est **typiquement Vosgienne**. Sa voûte permettait d'aller directement dans la grange à fourrage et à l'étable. La porte à côté permettait d'accéder par le couloir principal à la cuisine, depuis laquelle on accédait à la chambre, ces 2 anciennes pièces, dont le mur de séparation a été ôté, constitue l'actuelle salle de restaurant avec la cheminée, depuis laquelle on accédait à la salle à manger (le bar et l'accueil actuel). Au-dessus de ces 3 pièces, qui constituaient l'habitation des fermiers, était entreposé le foin pour les vaches. Toutes les autres pièces sont des constructions additives

C'est ainsi qu'étaient construites **toutes les fermes des Hautes-Vosges**, plus ou moins grosses, mais toutes sur le même principe



Il est dit que Charles Théodore Colet serait né 9 route de Saucefaing dans la ferme de l'actuel Auberge, le 30 avril 1806 à Liézey, au diocèse de Saint-Dié. Il était un ecclésiastique français qui fut évêque de Luçon puis archevêque de Tours au XIXe siècle.

Il fut ordonné en 1831. Vicaire général de Dijon, il fut nommé évêque de Luçon le 5 juin 1861. Recevant ses bulles le 22 juillet, il fut sacré à Dijon par François-Victor Rivet, évêque de Dijon, assisté de Louis-Marie-Joseph-Eusèbe Caverot, évêque de Saint-Dié, et Charles-Jean Fillion, évêque de Saint-Claude.

Il fut promu à l'archevêché de Tours le 25 novembre 1874 et confirmé le 21 décembre suivant. Installé le 3 février 1875, il devait s'éteindre le 27 novembre 1883. Ses funérailles, qui ont eu lieu le 6 décembre dans l'église métropolitaine de Tours, étaient présidées par le cardinal Joseph Hippolyte Guibert. L'oraison funèbre fut prononcée par Mgr Charles-Émile Freppel, évêque d'Angers.

RESTAURANT TABLE GOURMANDE

HÔTEL DE CHARME

AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

Avant, la ferme Auberge de Liézey, était en bas du village. Elle a été déplacée dans cette ancienne ferme que **Sandrine a transformée il y a plus de 20 ans en Auberge**, puis cédée à d'autres exploitants, puis reprise avec succès depuis début 2014.

Depuis nous travaillons **au maximum en circuit court** avec les producteurs locaux. Nous étions « avant-gardiste » sur notre secteur d'activité et c'est notre réussite. Nous proposons de nombreux produits BIO, Biodynamique, Culture raisonnée... afin de participer aux enjeux du développement durable, en préservant votre santé, en évitant les produits industriels et les additifs.

Notre statut d'artisan et de producteur agricole nous permet de concevoir et fabriquer, avec nos propres marques (déposées), les Confitures des Hauts de Liézey, et aussi des Liqueurs, Petits vins de fruits, les Petits crus des Hauts de Liézey, mais aussi la Biscuiterie des Hauts de Liézey.

Ces productions 100% maison plaisent beaucoup à nos clients et sont servies sur notre table, associées à nos plats, permettent encore plus de conforter notre statut de fait maison

Nous vous proposons aussi les **24 bières des Hauts de Liézey** brassées dans des micro-brasseries Vosgiennes et aussi la **Limonade des Hauts de Liézey** avec des parfums de la Ferme du bien-être à Liézey

Mais aussi **grâce à notre équipe** d'environ 35 personnes en CDI... que vous connaissez bien

En 2021, nous avons ajouté un laboratoire en plus de la cuisine

Depuis Mai 2024, nous fabriquons **nos Glaces 100% maison et naturelles**

Depuis octobre 2024, nous proposons aussi une gamme de **boissons et vins désalcoolisés** (procédé naturel sur de vrais vins)

Depuis début 2022, nous proposons **nos gîtes panoramiques et SPA de Liézey**, avec service hôtelier, et SPA privatif pour chaque Gîte, exploités en Gîtes Hôteliers (vous ne faites rien... on s'occupe de tout ..!!)

Depuis fin 2023, 3 nouveaux gîtes sont disponibles, et depuis juin 2025, 4 nouveaux gites en plus dans un chalet magnifique, mêmes prestations et vue panoramique.

Ils sont situés à 300m de l'Auberge, là aussi avec Spa et autres plaisirs du corps en service hôtelier. Mi 2027, 4 ou 6 autres... à découvrir bientôt. Mais toute cette évolution, c'est grâce à Vous, nos milliers et milliers de clients fidèles...

Merci, notre réussite, c'est vous...

LA RECETTE DE CE SUCCÈS EST SIMPLE,
DES PRODUITS ISSUS DE **PRODUCTEURS LOCAUX**, CUISINE **EXCLUSIVEMENT MAISON**,
RECETTES DE NOS PARENTS, ET **BEAUCOUP DE GENTILLESSE ET SOURIRES.**



SANDRINE vous accueille tous les jours
dans son **RESTAURANT** TRADITIONNEL
et son **HÔTEL** DE CHARME

L'histoire de Liézey

village typiquement vosgien

Liézey est un petit village qui s'étend sur 13,3 km² et compte 285 habitants. Son altitude se situe entre 754 et 923 mètres

Entouré par les communes du Tholy, Barbey-Seroux et Granges-Aumontzey, Liézey est situé à 5 km au nord-est du Tholy la plus grande ville aux alentours. Les Ruisseaux du barba, du Perthuis et de Liézey sont les principaux cours d'eau qui traversent la commune de Liézey. Liézey est une commune du parc naturel régional des Ballons des Vosges. Avant la Révolution, un groupe d'habitants portant le nom de Liézey dépendait de la mairie de Granges.

L'histoire de la commune est étroitement liée à celle de la paroisse. À la Révolution, l'abbé Jacques Georgel, curé de Deycimont, se réfugie chez son père au moulin de Liézey, rassemblant autour de lui des fidèles qui, dès octobre 1790, demandent aux administrateurs du district de Bruyères l'autorisation de construire une église paroissiale à Liézey, invoquant les rigueurs de l'hiver et l'éloignement de leurs paroisses respectives. La construction de l'église, du presbytère et de la maison d'école est ainsi achevée fin 1795, avec la participation des habitants. Cette église est rattachée à la paroisse Saint-Gérard-de-la-Vallée-des-Lacs.

Les démarches pour l'érection de la paroisse en commune aboutissent le 26 mai 1836 où une ordonnance royale regroupe des sections appartenant aux communes de Gérardmer, Granges-sur-Vologne et Champdray et crée la commune de Liézey.

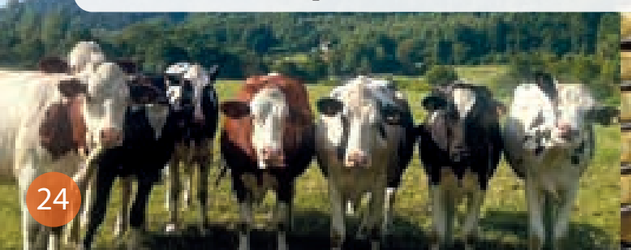


Les habitants de Liézey sont appelés les Pouhas. L'origine de leur nom est liée à leur activité passée qui consistait à **récolter la poix** (résine de sapin) dans les forêts avoisinantes pour la vendre pour qu'elle soit utilisée pour la fabrication de colle pour les bateaux.

La Ferme des Bruyères

Fromages Vosgiens Bio

Dans la famille depuis 1932, la ferme les Bruyères produit du Munster et de la Tomme AOP en agriculture biologique. À 300 mètres de là, à Dommartin, Bernard, le frère de Frédéric, récupère les munsters blancs de la famille pour les affiner dans sa cave.





Munster et Tomme Bio des Vosges

Les Bonbons

des Vosges... les vrais !

Les bonbons des Vosges sont fabriqués par un **artisan confiseur dans leur atelier à Gérardmer,** dans le respect des recettes d'antan.



Fabrication artisanale

Une visite commentée par un artisan confiseur



Informations
03 29 50 22 12
680 route d'Epinal à Gérardmer
www.confiserie-geromoise.fr

Pondoir du Cours

de notre ami Gilles MOULIN

Il produit de vrais oeufs frais ramassés du jour et pondus par ses poules élevées en plein air. Nous consommons environ 1000 oeufs frais du jour par semaine et plus de 2500 en plein été

Poules élevées en Plein Air

Circuit Court Sans OGM



Pondoir du cours
à La Chapelle devant Bruyères

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'environ3h00.
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 ménera 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.

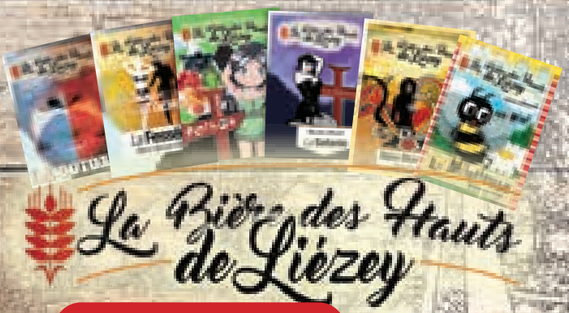
Nos Petits Crus des Hauts de Liézey



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€



La Bière des Hauts de Liézey

Nos Bières

Carton Cadeau de 4 bouteilles de 33cl
16,90€



La Confiturière des Hauts de Liézey

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



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 Gérômoise*
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€



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

À EMPORTER DIRECTEMENT À LA FERME
juste à côté du restaurant

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