



AUBERGE DE LIÉZEY

"la cuisine simple faite maison"

spécialités & grillades au barbecue



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

NOTRE CARTE

en **1/2 PENSION**



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

Nos entrées



Nos Spécialités en entrées de nos chefs cuisto

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :

- Vins Blancs secs pour les crudités : Vins d'Alsace, côte du Rhône, Chardonnay
- Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St Hippolyte

- | | | |
|--|---|-------|
|  | La Soupe du jour du Chef | 0,00 |
| | Soupe épaisse de légumes, servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison | |
|  | La Soupe à l'Oignon (spécialité)..... | 0,00 |
| | Soupe maison servie avec crème, gruyère râpé et croûtons grillés maison | |
|  | Assortiment de crudités | 0,00 |
| | Belle assiette de légumes au maxi Bio ou circuit court de nos maraîchers, selon saison. | |
|  | La vraie Salade vosgienne maison | 0,00 |
| | Salade, lardons sans nitrite de notre boucher, pommes de terre, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons | |
|  | La Salade Montagnarde | 0,00 |
| | Salade, tomate, œuf de notre ami Gilles, oignons, croûtons grillés couverts de Munster coulant | |
|  | La Bouchée à la Reine de Liézey | +3,00 |
| | Feuilleté maison, bouillon de poule au pot épaissi en velouté, quenelle de volailles, champignons et blanc de poulet, ris de veau...excellent | |
|  | Escargots à l'ail des Ours | +3,00 |
| | Cassolette de 12 escargots cuits à l'ail des ours qui est une variété d'ail sauvage qui pousse dans les sous-bois Vosgiens | |

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

faites par notre pâtissier maison



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

Pour ces entrées, nos suggestions de vin :

- Vins Rouges frais et légers : Pinot Noir ou Rosé, d'Alsace, Rouge de St-Hippolyte

- | | | |
|--|--|------|
|  | La Tourte de Liézey | 0,00 |
| | à la patate et Tomme fermière vosgienne coulante avec dés de saucisse fumée de chez Fred et Sophie, Boucherie Boeuf Blanc à Bruyères | |
|  | Le Pâté Lorrain maison | 0,00 |
| | le vrai comme avant, aux 2 viandes de veau et porc marinées au vin blanc | |
|  | La Quiche Lorraine | 0,00 |
| | très épaisse, faite juste avec de l'œuf de notre ami Gilles, de la crème et du lard de notre Boucher | |

- | | | |
|---|--|-------|
|  | Le Foie gras de canard maison à la Mirabelle | +5,00 |
| | Exceptionnelle belle tranche épaisse de terrine de foie gras de canard mi-cuit marinées de Mirabelle (fabrication maison) avec son chutney de Mirabelle, servie avec tranche de brioche maison et pain d'épices maison | |



Les Terrines fraîches et légères de Benja

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

- | | | |
|---|---|-------|
|  | La Terrine du Maurice à la mirabelle | 0,00 |
| | Viande de porc et foie avec quelques mirabelles, cuisinée comme avant, avec migaine de mie de pain au lait, à l'œuf, crème et oignons | |
|  | Terrine de Truite saumonée | +2,00 |
| | Terrine de truite, aux œufs de notre ami Gilles, fromage blanc et petits légumes | |

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51

OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Ouvert tous les jours 7/7



Depuis notre terrasse



Nos Spécialités du Val d'Ajol de chez Daval

fabriquées dans le respect de la Tradition par notre **Boucher, Artisan Charcutier** à partir de Porc de Haute-Saône, élevés sans hormones ni antibiotiques et nourris à base de céréales de la Ferme et **sans Nitrite**

- Les Pieds de cochon farcis (Spécialité de notre Boucher) sans nitrite exceptionnels**
Panés et grillés autour et moelleux au milieu, 260 gr, servis avec sa petite salade et son accompagnement
- Au choix :**
- **Le Vosgien** farci au munster et pomme de terre, mélange très subtil **+2,00**
 - **Le Tradition** farci au Ris de veau **+4,00**

Les 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 **0,00**
crème, lardons fumés grillés de notre boucher, gratinées au fromage

Le Caquelon gratiné de Pâtes à la crème de Munster **0,00**
et lardons fumés de notre boucher

Le Caquelon gratiné de Pâtes à l'Ail des Ours et Tomme **0,00**
à la sauce ail des ours et gratiné à la Tomme de chez Xatis

Les Cordons Bleus de Liézey

Craquant au fromage coulant, servi avec sa petite salade et son accompagnement **+3,00**

Cordon Bleu Maison XL au Munster ou à la Tomme

Tranche fine de Dinde et de Jambon roulées autour de Munster ou Tomme des Vosges et pané

Nos Spécialités cuisinées au Fromage

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

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

Nos Fromages Chauds Panés, craquants et coulants

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

Le Munster pané craquant et bien coulant (200gr) **+3,00**
Doux et très moelleux (de chez Louis), servit avec ses pommes de terre en robe et petit assortiment de charcuteries de nos bouchers locaux, avec une petite salade

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

Le Montagnard en caquelon, façon Mont d'Or Chaud, Bio **+3,00**
Fromage BIO pasteurisé, 100% vosgien de la fromagerie Gérard au Tholy, chauffé dans un ramequin au four avec un peu de vin blanc et une gousse d'ail et servit coulant, à mettre à la cuillère sur ses patates en robe et accompagné de son assortiment de charcuteries de nos bouchers locaux avec sa petite salade

La Raclette aux 3 fromages des Vosges **+5,00**
UNIQUEMENT LE SOIR OU LE MIDI EN SEMAINE Munster, Munster blanc et Tomme
Servie avec ses patates vapeur, salade et assortiment de charcuteries de nos bouchers locaux avec sa petite salade

Nos plats



Nos Spécialités de l'Auberge

La marmite de tête de veau de notre boucher et sauce gribiche « spécialité » **+4,00**
Cuite entière dans son bouillon de légumes, servie avec ses pommes de terre persillées

Collet de Porc fumé **0,00**
Accompagné de Beignets râpés et chique, servi avec sa petite salade

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

Souris Confitée **+4,00**
Cuite doucement pendant 4h et servie avec son jus de cuisson au miel de fleurs des Vosges et son accompagnement

Nos Plats d'Hiver

La cassolette de Rognons de Veau **+3,00**
Rognons de veau cuits rosés, craquants en bouche, sauce forestière, accompagnés de knepfls maison

Le Pot-au-feu de Bœuf aux 3 viandes et petits légumes **+4,00**
Cuisiné longuement à l'ancienne, avec de la roulette, joue et paleron de Bœuf, carotte, navet, poireaux, charlotte, que du bon... servi avec un peu de bouillon de cuisson

Le Boudin Noir à l'ancienne de chez Fred et Sophie, Boucherie Boeuf Blanc à Bruyères **0,00**
En caquelon avec purée maison et quelques morceaux de pomme. Le vrai, comme dans le temps, boudin noir, cuisiné avec du sang (et pas de la poudre), oignons ... Délicieux pour les amateurs...

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

La Choucroute de ma grand-mère aux 4 viandes de notre boucher **+4,00**
Choucroute cuite et cuisinée comme ma Grand-Mère, avec Collet, Lard fumé sans nitrite de Chez Daval et Knack, Saucisse fumée de chez Fred et Sophie, Boucherie Boeuf Blanc à Bruyères

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

Les Parmentiers de Liézey

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

Parmentier de Joue de Bœuf

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

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

Le Burger de Liézey

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

Nos grillades

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

Délicieux Steak haché maison de Dinde aux 2 fromages au lard fumé et oignon, à la Tomme des Vosges et sauce Munster blanc, et son accompagnement	0,00
Cuisse de Poulet fermier Grillée de notre boucher, sauce forestière morilles et champignons des bois, et son accompagnement	0,00
Cuisse de Canard confite Grillée de notre boucher, sauce forestière morilles et champignons des bois, et son accompagnement	+2,00

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

Jarret de Porc braisé700gr.....+4,00
Belle pièce de 700g pour qu'il y ait autre chose à manger que de l'os et du gras, accompagné de Tofailles
Faux filet XXL de BœufXXL 450gr.....+6,00
et son accompagnement

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

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

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



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

**DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT
EN PLUS DE LA PAGE DE GAUCHE
~ GRILLÉES SUR NOTRE BARBECUE ~**

 ½ Côte de Bœuf XXL de notre BoucherXXL 700gr.....+8,00
Grillées au barbecue, servies avec jus de viande caramélisé au miel de fleurs des Vosges, et son accompagnement

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

ORIGINES DE NOS VIANDES

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

CÔTES DE BŒUF : origine France, charolais lorrain
JOUE DE BŒUF : origine U.E.
FILET ET FAUX-FILET DE BŒUF : origine Simmental U.E.
COCHON : origine UE
JARRET DE PORC : origine UE
LARD (PORC) : origine France, de Haute-Saône
SAUCISSE FUMÉ : origine France, de Haute-Saône
DINDE : origine U.E.
CANARD : origine UE
POULET : origine France



**Côtes de Bœuf Label Rouge,
Charolaises d'origine Lorraine
Charcuterie différentes origines
selon arrivages, France ou UE
Label Boeuf Blanc**

Grande cascade de Tendon



Les Truites de Liézeu

de la Ferme piscicole du Frais Baril à Xertigny

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

Nos truites sont délicieuses avec une bonne chair fine

Avec les truites, nos suggestions de vin :

- Vins Blancs secs et ronds : Vins d'Alsace (Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling, Gewurztraminer)
- On aime aussi avec un Pinot Noir ou Rouge de St Hippolyte frais

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

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

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

La Truite terroir de la ferme piscicole du Frais Baril

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

**RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR**

Ouvert tous les jours 7/7



Ferme piscicole du Frais Baril à Xertigny

Dans les Vosges à Xertigny, entre Epinal et Plombières les Bains, la pisciculture est spécialisée dans l'élevage de poissons d'eau douce. Située en pleine forêt, les truites sont élevées dans une eau de source en milieu totalement naturel.

La pisciculture élève ses truites et ombles depuis 1947 sur la rivière « le Cône » pour vente au détail, à la pêche de loisir, mais aussi transformées en truite fumée. Elle fabrique également sa propre électricité. Elle repeuple aussi de nombreuses rivières des Vosges et étangs de loisirs



Les Fromages

de nos agriculteurs locaux

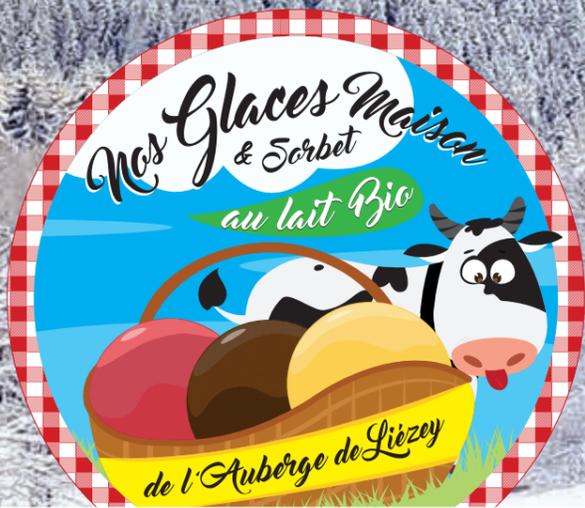
 Tomme de montagne, Munster blanc et Munster	7,90
SI À LA PLACE DU DESSERT	0,00
Fromages de la vallée de la Cleurie et de Dommartin	

Nos Glaces maison

Depuis Mai 2024, nous produisons nos glaces et sorbets dans notre Laboratoire

Pour info : Glaces maisons et artisanales ne veux surtout pas dire naturelles, sans produits chimiques ou industriels et elles peuvent même être fabriquées avec des poudre de fruits, contrairement à ce qu'on pourrait penser

Nos Glaces sont donc 100% maison  mais nous avons aussi comme objectif d'ôter au maximum, tous ce qui est chimique et industriel et de les rendre le plus naturel possible, et faites au maximum avec des produits de producteurs locaux. Nous utilisons les Œufs de notre ami Gilles, tant dans les sorbets que dans les glaces, nous faisons aussi nos purées de fruits, nous récoltons nos bourgeons de sapins pour la glace. On utilise aussi le café de chez Canton de Granges/v, nos yaourts maisons, et des produits de base, comme le chocolat.



 **Glaces au lait Bio** 
PARFUMS SELON DISPONIBILITÉ DU JOUR
Parfums aux choix : Glace Caramel beurre salé, Glace Vanille, Glace au Chocolat, Glace Chocolat blanc avec des éclats de noisettes, glace Café au café de chez Canton, glace au bourgeons de Sapin de Liézey

 **La Glace de Liézey**
 Glace vanille au miel et pain d'épice émietté
 3 boules.....+2,00 2 boules.....0,00 1 boule.....0,00

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

 **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 Colonels du Liézey**.....+3,00

- **Mirabelle** : sorbet Mirabelle et eau de vie de mirabelle, mirabelles, pointe de chantilly
- **Limoncello** : sorbet citron, limoncello maison, quelques framboise, pointe de chantilly
- **Sapin** : glace au bourgeons de Sapin et alcool au bourgeons de sapins, récoltés à Liézey

Les Irish de Liézey.....+4,00

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

Nos Desserts

de notre Chef Pâtissier faits maison

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

La Part de Tarte brimbelle et sa chantilly 1,2kg de myrtille par tarte

La Part de Tarte aux pommes de ma grand-mère, à la migaine (œuf et crème)

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

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

Faisselle Myrtille et son coulis de myrtilles écrasées et ses myrtilles

Mousse au Chocolat noir de Sandrine

Exceptionnelle, moelleuse, faite maison avec juste du chocolat noir, jaunes d'œuf et blancs en neige incorporés, sans sucre ajouté • avec **chantilly maison** ou **coulis de framboise maison** •

Crème 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 aux choix* : aux **Bourgeons de sapin**, aux **Fruits rouges** ou à la **Bergamote**

Crème brûlée aux Myrtilles Brûlée au **sucre de canne**

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

Le Tiramisu classique au café

Biscuit imbibé de café glacé, mousse mascarpone, et pointes de chantilly maison

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

Crème Caramel

Oeuf de chez notre ami Gilles, lait, sucre et caramel maison, la vraie comme avant, servie en caquelon

Chaud-Froid de Mirabelles

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

Chaud-Froid de Myrtilles

Brimbelles chaudes et leur coulis avec sa glace myrtille de la ferme et chantilly maison

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

La Forêt Noire Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, griottes et coulis légèrement kirché, le tout entouré de copeaux de chocolat Noir

La Forêt Blanche Myrtille Génoise maison, chantilly maison et mascarpone, Myrtilles et leur coulis pais, le tout entouré de copeaux de chocolat Blanc

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

Vacherin maison

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

Belle Profiterole 100% maison, au chocolat

Pâte à choux maison fourrée à la glace vanille maison avec sauce chocolat maison et chantilly maison

RÉSERVEZ AU 03 29 63 09 51
OU SUR WWW.AUBERGEDELIEZEY.FR

Ouvert tous les jours 7/7

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

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



Jeun' Vosgiens

Plat

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

Moins de 10 ans

Dessert

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

0,00

Offrez un Chèque cadeau à ceux que vous aimez

Offrez un **chèque cadeau** de l'auberge pour leurs faire un inoubliable plaisir...
Offrez-leur 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 179€*)
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 Menus

avec la participation de
Jean Claude AIGUIER, ancien chef étoilé



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

Menu Végétarien

suggestion vin : voir sur la carte pour chaque plat

Entrée

Soupe OU Crudités

Plat

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

Plats accompagnés d'une petite salade

Dessert

au choix dans

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

+6,00€

Menu sans Gluten

suggestion vin : voir sur la carte pour chaque plat

Entrée

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

Plat

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

plats accompagnés d'une salade

Dessert

au choix dans

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

+7,00€

Grand Mère

Cake au lard de bienvenue
et Mise en bouche

Entrée

1 Entrée au choix
sur la carte

Plat

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

Fromage OU Dessert

Assortiment de fromages
Tomme, Duo de Munster

OU

1 Dessert au choix
sur toute la carte

+9,00€

Le Pouhas

Cake au lard de bienvenue
et Mise en bouche

Entrée

1 Entrée au choix
sur la carte

Plat

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

Fromage

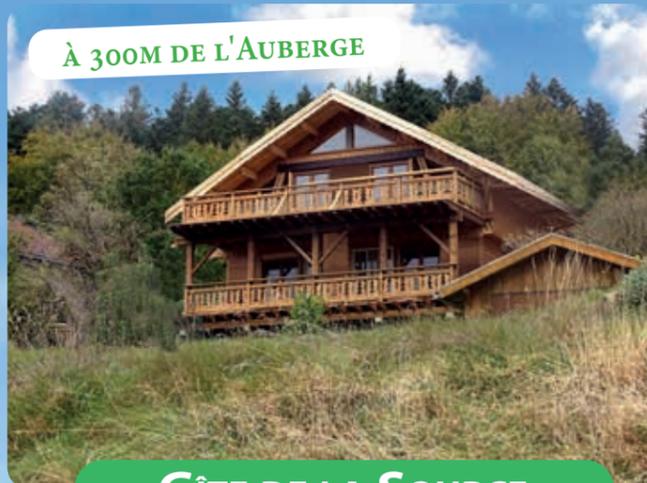
Assortiment de fromages
Tomme, Duo de Munster

ET Dessert

1 Dessert au choix
sur toute la carte

+12,00€

À 300M DE L'AUBERGE



GÎTE DE LA SOURCE

À 5 MIN DE L'AUBERGE



GÎTE DE LA CLEURIE



AMBIANCE COSY
SPA PRIVÉ
VUE PANORAMIQUE
LIVRAISON DE VOS REPAS

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

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



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

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

LIVRAISON DE VOS REPAS

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

VOTRE REPAS

- Soit vous prenez **vos repas à l'Auberge** (à 5 min de "La Cleurie" et 300m de "La Source")
Choix sur notre carte demi-pension
- Soit vous prenez **vos 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.

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

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

tous de Liézey. Et aussi *Remi NEOELEC*, et notre chauffagiste, *Sté MAURICE* de Granges/Vologne... notre ami *Fred Scierie du moulin Jussarupt* et la scierie *GRAVIER* du Tholy.... Tous des vrais, des dévoués qui ont encore le sens de la parole donnée. Pas besoin de devis, confiance..



VUE PANORAMIQUE

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



AMBIANCE COSY
SPA PRIVÉ
VUE PANORAMIQUE
LIVRAISON DE VOS REPAS

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

EXEMPLES DE TARIFS PROPOSÉS EN MOYENNE SAISON



PRIX POUR 2 NUITS

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

SÉJOUR TOUT COMPRIS



PRIX POUR
2 PERSONNES

*exemple de prix
à partir de*
2 JOURS
EN SEMAINE
SAMEDI ET DIMANCHE
OU VENDREDI ET SAMEDI

2 NUITS + DEMI-PENSION
+ MÉNAGE JOURNALIER
549€
590€

PRIX POUR
4 PERSONNES

*exemple de prix
à partir de*
2 JOURS
EN SEMAINE
SAMEDI ET DIMANCHE
OU VENDREDI ET SAMEDI

2 NUITS + DEMI-PENSION
+ MÉNAGE JOURNALIER
846€
895€

AUTRES TARIFS POUR AUTRES PÉRIODES, NOUS CONSULTER

AMBIANCE COSY

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



En savoir plus sur nos gîtes
www.gitesdeliezey.fr

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