

Carte printemps 2026



/// ENTRÉES ///

PÂTÉ AUVERGNAT

Bœuf, veau, porc, persil, ail, poireau, pâte feuilletée de la *Boucherie des Ours*



8,50 €

TERRINE DE FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICES

Foie gras, porto, pain d'épices artisanal et confit du moment

11 €

ŒUF MEURETTE **NOUVEAU**

Œuf poché du *GAEC de la Rosière*, sauce meurette au vin rouge d'Auvergne, lardons et champignons



8,50 €
(en plat : 18 €)

SALADE FRAICHEUR **NOUVEAU**

Salade verte, légumes croquants, tranches de fromage Le Petit Nicolas (Fromage de vache à pâte molle et croûte lavée du GAEC Sudre)



8,50 €
(en plat : 18 €)

CROQUE AUVERGNAT **NOUVEAU**

Pain ferrandais de la boulangerie *Puy de Farine*, béchamel, jambon blanc et cantal râpé



8,50 €
(en plat : 18 €)



L'ASSIETTE D'ICI

Planche découverte composée de 3 fromages, saucisson IGP, jambon cru IGP et terrine

10 € / part

/// PLATS ///

Nos coups de ❤️

TRUFFADE

Pommes de terre poêlées, tomme de Cantal, jambon d'Auvergne IGP et saucisson IGP

18 €

CÔTE DE PORC DES COMBRAILLES **NOUVEAU**

Côte de porc de la *Boucherie des Ours*, glace au Cantal et accompagnement au choix

18 €

FUSILLI AU PESTO **NOUVEAU**
Pâtes locales au blé ancien, pesto à l'ail des ours



18 €

PIÈCE DU BOUCHER
Viande bovine française minimum 200g, frites maison, salade, sauce du moment

20 €

CROUSTILLANT DE VOLAILLE
Pommes de terre locales cuites au four, épinards et filet de poulet, feuille de brick, sauce au St-Nectaire




18 €

POISSON DU JOUR
Poisson cuisiné selon l'humeur du Chef, accompagnement au choix

18 €

Accompagnements

Frites maison ou pâtes locales ou légumes du moment  4 €

/// DESSERTS ///

CAFÉ/THÉ & MACARON GLACÉ
Boisson au choix

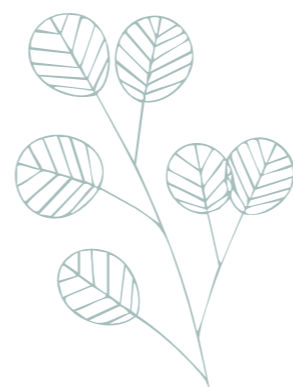


5 €

TRIO DE FROMAGES
Bleu d'Auvergne, Cantal et St-Nectaire (producteurs locaux)



8,50 €



FONTAINEBLEAU **NOUVEAU**
Fromage blanc, crème montée et fruits frais



8,50 €

MILKSHAKE **NOUVEAU**
Lait, boule de glace au choix



8,50 €

NOUGAT GLACÉ **NOUVEAU**
8,50 €

DESSERT DU JOUR
8,50 €

Glaces artisanales



Nos glaces sont confectionnées par notre partenaire *Glaces Richard*, artisan-glacier installé à Mauriac, au cœur du Cantal.

Richard met un point d'honneur à travailler avec des producteurs locaux pour vous proposer les meilleures crèmes glacées.

PARFUMS

Crèmes glacées : Café, Chocolat, Vanille, Caramel, Noisette, Potion du bougnat, Gentiane, Châtaigne

Sorbets : Citron, Framboise, Fraise, Myrtille, Cassis

COUPE 1 BOULE 3 €

COUPE 2 BOULES 6 €

COUPE 3 BOULES 8,50 €
N'entre pas dans la formule Demi-Pension

/// MENU ENFANT ///

Pour les - 12 ans 14 €
1 plat + 1 dessert + 1 sirop à l'eau

PLAT AU CHOIX

Croque auvergnat
Poisson du jour et frites
Truffade et jambon blanc
Pâtes et jambon blanc

DESSERT AU CHOIX

Bâtonnet de glace
Yaourt
Fruit

+ SIROP À L'EAU AU CHOIX

Formules demi-pension

Réservées aux clients de l'hôtel

PETIT-DÉJEUNER + ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT 36 €

PETIT-DÉJEUNER + ENTRÉE/PLAT/DESSERT 42 €

PETIT-DÉJEUNER + MENU ENFANT 23 €



CHAQUE DIMANCHE MATIN DE 10H30 À 14H30

Brunch auvergnat à volonté

27 € / ADULTE 14 € / ENFANT

Salades variées	Laitages	Céréales	Café, thés, infusions
Charcuteries d'Auvergne	Fromages d'Auvergne	Gâteaux/Entremets	Jus de fruits
Plats chauds		Fruits	

Réservation recommandée

Découvrez tous nos partenaires locaux au verso