

Menu de Noël 2025 — 32 € adulte / 18 € enfant 🌲 ✨

Partagez un moment chaleureux et raffiné au Restaurant La Table de l'Ours, au cœur du Sancy.

👍 Demi-pension : menu adulte inclus (hors fromages).

---

🍷 Entrées

Adulte — Pommes au boudin noir

De fines lamelles de pommes doucement confites, associées à un boudin noir de caractère.

Un mariage sucré-salé élégant, délicatement relevé pour ouvrir le repas en douceur.

Enfant — Terrine de campagne

Une terrine traditionnelle, savoureuse et fondante, servie avec un petit accompagnement gourmand.

---

🍽️ Plats

Adulte — Volaille rôtie, sauce foie gras

Une volaille rôtie pour une chair tendre et parfumée, nappée d'une sauce chaude au foie gras, riche et onctueuse.

- Légumes racines rôtis, dorés au four et légèrement caramélisés
- Pommes dauphine, croustillantes à l'extérieur et fondantes au cœur

Enfant — Volaille rôtie (portion adaptée) une portion plus petite de volaille rôtie, accompagnée de légumes racines doux et de pommes dauphine croustillantes.

---

🧀 Fromages

Assiette de 3 fromages affinés

Un trio choisi parmi les meilleurs fromages de notre région.

(Option non incluse pour les menus en demi-pension et enfants.)

---

🍰 Desserts

### Adulte — Bûche façon tiramisu chocolat

Une création maison mêlant biscuit moelleux, crème légère chocolat.


Servie avec une sauce chaude au Baileys, pour une touche festive et gourmande.

### Enfant — Bûche façon tiramisu chocolat

La même douceur réconfortante, adaptée aux enfants,  
accompagnée d'une sauce chaude chocolat irrésistible.

### Informations pratiques

- Servi en plus de notre carte le 24 décembre au soir.
- Disponible sur réservation le 25 décembre à midi.

 Réservations : 04 73 65 50 40

 Hôtel Le Puy Ferrand – Restaurant La Table de l'Ours