

Nos Entrées

Escargots gratinés au bleu d'Auvergne x 12 17.80 €

Délicieux Escargots cuits au four avec une sauce onctueuse au bleu d'Auvergne.

Assiette de Charcuterie des montagnes 17.50 €

Une sélection généreuse de spécialités régionales, idéale pour partager ou savourer en entrée.

Foie Gras poêlé, sauce vanille 18.50 €

Une tranche fondante et délicatement caramélisée, relevée par une sauce vanille subtilement parfumée.

Oeuf Cocotte 14.70 €

Oeuf Cocotte, une création gourmande dont la composition varie au gré de l'humeur de L'Ours.

Soupe froide 13.50 €

Velouté d'hiver aux légumes, une texture onctueuse et réconfortante, sublimée par les saveurs du moment...

Nos Salades

Salade de l'Ours 19.70 €

Une salade généreuse et savoureuse : Bleu d'Auvergne, tomates, noix, crudités, artichauts, burrata crémeuse et lamelles de jambon d'Auvergne.

Un mélange de textures et de saveurs pour une assiette rustique et gourmande.

Salade du Puy-Ferrand 19.40 €

Un classique incontournable : Salade de gésiers et magret fumé, crudités croquantes et une délicate touche de sirop d'érable.

Nos Desserts

Mousse au chocolat 6.50 €

Une crème aérienne et intense, 100% cacao plaisir, fondante en bouche.

Crème brûlée Birlou 6.80 €

Dessert de saison 7.00 €

Une création de notre Pâtissier, selon l'inspiration & les ingrédients de saison

Tarte maison ou Gâteau du moment 7.50 €

Pâte croustillante, garniture fondante, faite maison, avec amour.

Poires pochées et sa Ganache 7.25 €

Une poire fondante doucement infusée, nappée d'une ganache au chocolat blanc et vanille

La Table de L'Ours

Saison Estivale 2025

Nos Plats

NEW! Truffade aux Morilles** 41.00 €

Notre version raffinée de la truffade : pommes de terre fondantes, St-Nectaire & Morilles avec son jambon d'Auvergne & salade verte

*** (+ 15 €/pers sur la formule Demi-pension)

Truffade au St Nectaire 19.90 €

Spécialité auvergnate à base de pommes de terre et de St Nectaire, servie avec sa salade et son jambon d'Auvergne

Bavette accompagnée frites maison 20.50 €

sauce au choix : sauce au poivre Ou au Bleu d'Auvergne."

Cabillaud en croûte de Cantal 22.10 €

Cabillaud en croûte croustillante au Cantal affiné

Andouillette 19.50 €

Cuite au four, servie avec frites maison et salade,

sauce au choix : poivre Ou Bleu d'Auvergne

Chou Farci 18.10 €

Une spécialité de la maison qui allie tradition et gourmandise

Plat du Jour 17.50 €

Une création différente chaque jour pour vous faire découvrir des saveurs variées et gourmandes."

Foie de Veau 20.90 €

Foie de veau poêlé avec amour, relevé d'un doux vinaigre de framboise et d'un filet de crème balsamique. Un plat raffiné et savoureux.

Raclette 25.00 €

Un fromage fondant à souhait, servi avec charcuteries, pommes de terre vapeur et salade fraîche, pour un moment chaleureux 100% montagne.

Nos Fromages

Trio de fromages d'Auvergne 7.50 €

Dégustation de trois fromages emblématiques de la région

St-Nectaire et sa salade 4.00 €

Fromage blanc 4.50 €

Servi avec son coulis de fruits rouges Ou au miel

Formule de l'Ourson

(-12 ans) 13.50€

P'tite Truffade & Jambon blanc

Ou Bavette frites Ou légumes

Coupe de glace

Ou Dessert du jour

Jus d'orange

Ou Sirop à l'eau

Une formule pleine de réconfort pour les petits gourmands !

Nos Glaces

Glace 1 boule 4.00 € *

Glace 2 boules 6.50 € *

Café, vanille, chocolat, citron, Myrtilles, fraise, framboise, verveine

*Supplément Crème Fouettée 1.50 €

Coupe du Velay 9.10 €

Glace verveine, crème fouettée, Liqueur de verveine artisanale

Colonel 9.10 €

Glace citron, vodka

Café ou chocolat liégeois 8.30 €

Glace café ou chocolat, crème fouettée, coulis chocolat ou caramel beurre salé

Dame Blanche 8.30 €

Glace vanille, crème fouettée, coulis chocolat ou caramel beurre salé

Jojo Speed Coup' 8.90 €

Un dessert explosif : glace chocolat et framboise, liqueur de framboise et crème fouettée