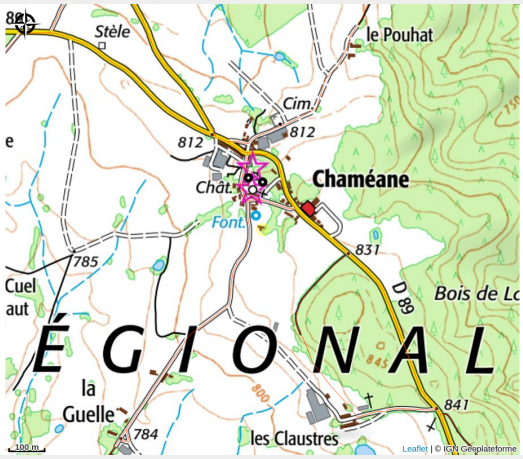
L'auberge de la source

Crédit photo : Logo l'Auberge de la source à Chaméane (Hervé Vuillemin)



Le chef Hervé en cuisine et Catherine en salle vous invitent à une parenthèse gourmande. Une cuisine savoureuse, généreuse et colorée, des produits de saison, des cuissons justes et des assaisonnements maîtrisés, face aux monts d'Auvergne.

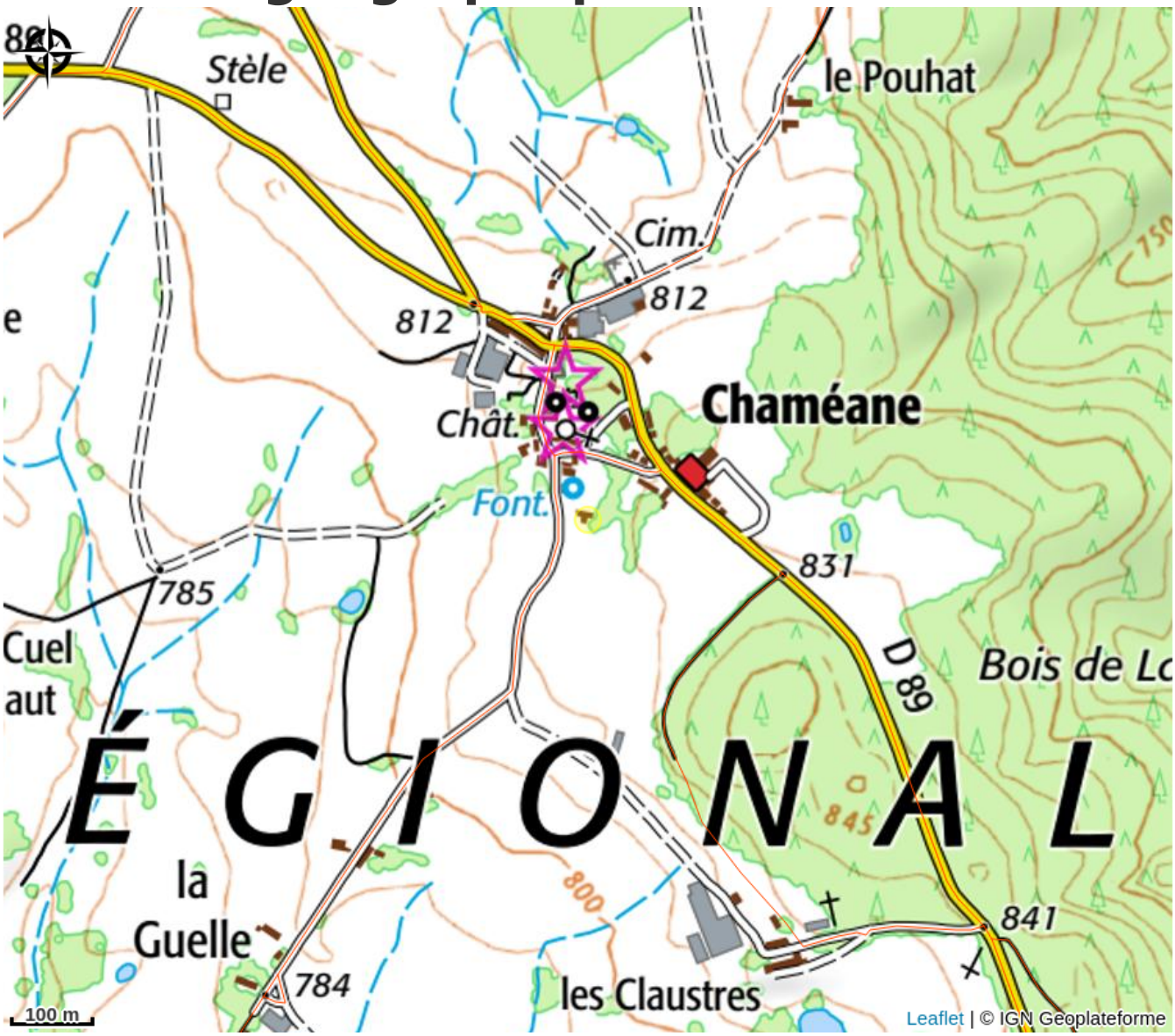
Infos pratiques

Catégorie : Restaurant

Description

Accueil bienveillant, une adresse que l’on choisit pour se régaler et se retrouver.
Au cœur du Parc naturel régional du Livradois-Forez, dans le Puy-de-Dôme, l’Auberge de la Source Chaméane est une destination gourmande qui offre une parenthèse loin de l’agitation. Le restaurant est installé dans l’environnement calme et préservé d’un hameau millénaire, à 800 mètres d’altitude, et d’où l’on peut admirer une grande partie des monts d’Auvergne.
Hervé en cuisine, Catherine en salle : ils ont réussi, en couple, à faire de cette petite auberge de campagne l’un des restaurants les plus en vogue d’Auvergne tout en cultivant une hospitalité simple et sincère, aux airs des meilleures tables d’hôtes.
Le chef Hervé incarne la vision d’une cuisine légère et colorée, où la sincérité prime sur la démonstration, et où chaque assiette raconte un territoire autant qu’un geste. Cette approche donne naissance à une cuisine lisible, accessible, mais jamais simpliste. Justesse des associations de saveurs, cuissons maîtrisées, le travail réalisé à partir de produits bruts valorise un terroir riche, en le traitant avec le respect des saisons et une modernité mesurée.
Trois menus, du Menu Bistronomique au Menu Signature, permettent de choisir son expérience, d’un déjeuner gourmand à un repas plus exceptionnel en 7 services, à déguster dans une salle confortable aux larges baies vitrées, ou sur la terrasse ombragée surplombant la vue panoramique.
Une expérience plus qu’un repas
L’Auberge de la Source n’est pas pensée comme un simple restaurant. C’est un refuge, une parenthèse gastronomique. Le cadre naturel, l’accueil bienveillant de Catherine, le rythme du service : tout converge vers une expérience cohérente. On ne vient pas seulement manger, on vient ralentir, se retrouver, se reconnecter à quelque chose de plus simple et de plus essentiel.
Le restaurant est particulièrement apprécié pour les moments qui comptent : repas en couple, anniversaires, anniversaires de mariage et autres occasions de se retrouver en famille ou entre ami(e)s.
Récompensé par le Tripadvisor Travelers’ Choice pour la deuxième année consécutive, ce restaurant affiche une note de 4,9/5 selon plus de 200 avis de voyageurs, et figure dans le Top 10 des restaurants les mieux notés d’Auvergne.
Une adresse qui mérite le déplacement. Capacité d’accueil volontairement limitée pour votre confort, réservation indispensable.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 01/01/2026 au 03/01/2027 le jeudi, vendredi et les week-ends de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30.
Sur réservation uniquement.
Congés du 04/01/2027 au 10/02/2027.

Du 11/02 au 31/12/2027 le jeudi, vendredi et les week-ends de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30.
Sur réservation uniquement.
Congés du 04/01/2027 au 10/02/2027.

Tarifs:
Du 01/01/2026 au 31/01/2027
Menu adulte : de 34 à 59 €
Menu dégustation : 45 €
Menu enfant : 12 €.

Du 11/02 au 31/12/2027
Menu adulte : de 34 à 59 €
Menu dégustation : 45 €
Menu enfant : 12 €.

Tarif enfant accordé aux 0 - 12 ans.
Tarif groupe à partir de 20 personnes.

34€ menu bistronomique
45€ menu dégustation
59€ menu signature.

Modes de paiement:
Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Paypal

Services:
Réservation obligatoire, Accès Internet Wifi, Documentation touristique, Restauration, Banquet, Restauration enfants, Accès internet Wifi gratuit, Accessible en poussette

Fiche mise à jour par Auvergne Pays d'Issoire le 15/10/2026

Contact

11 rue des Casaméens
Chaméane
63580 Le Vernet-Chaméane
Tél. 09 70 02 01 07