

Exemples d'entrée, plat et dessert pouvant être proposés au « menu du jour » lors de votre séjour à Espace Volcan.

Lors de votre séjour en demi-pension, notre Chef élabore chaque jour un « menu du jour » différent pour vous faire découvrir des spécialités de la région ou des spécialités emblématiques.

Voici la liste des mets...

Entrées

- Salade frisée aux lardons
- Salade de crevettes aux agrumes
- Feuilleté au Bleu d'Auvergne
- Tartare de saumon aux Lentilles du Puy
- Quiche au saumon et aux Épinards
- Salade Auvergnate (Jambon de Pays, Noix, Bleu et Cantal)
- Tarte Cantalienne (Cantal, Tomate, Estragon)
- Croustillant de Chèvre (Sauce au Miel) et Jambon d'Auvergne
- Salade de foies de Volailles au vinaigre de Framboise
- Cassolette de Poisson et Fruit de Mer
- Assiette de crudité
- Pounti Auvergnat
- Assiette de charcuterie
- Saucisson brioché au Porto
- Quiche Lorraine

Plats

- Bœuf bourguignon
- Rôti de porc aux Pruneaux
- Truite au Saint-Pourçain
- Pavé de Saumon aux lentilles du Puy
- Truffade et Jambon d'Auvergne
- Filet de colin Dieppoise
- Émincé de volaille aux Mousserons
- Gigot Brayaude

Desserts

- Tarte aux Myrtilles
- Moelleux au Chocolat sur Crème anglaise
- Pompe aux pommes
- Assiette de sorbets sur coulis de fruits rouges
- Mousse au Chocolat
- Fondant aux poires et son Coulis de Framboise
- Crème brûlée
- Ile flottante
- Tarte Bourdaloue
- Tarte Normande