

# Volcan Sancy

**Tous nos plats sont FAITS MAISON**  
élaborés par nos soins à partir de produits de qualité

## Nos Entrées

**NOUGAT DE CHÈVRE**  
pistache, noix et noisette  
*en collaboration avec la ferme des Cabri'Olby*  
12 €



**FOIE GRAS MI-CUIT AUX CRANBERRIES**  
confit d'oignons et pain d'épices  
17 €

**CRÈME BRÛLÉE AUX ASPERTES VERTES ET PARMESAN**  
12 €

**OEUF PARFAIT**  
œuf élevé en plein air, crème de chou fleur au piment d'espelette  
12 €



## Nos Spécialités d'Auvergne

### **SAINT-NECTAIRE FONDU AU FOUR**

**servi avec jambon cru d'Auvergne IGP, saucisson d'Auvergne, pommes de terre au four et salade verte**

**20€**



### **TRUFFADE**

**spécialité locale à base de pommes de terres poêlées et Cantal AOP  
servie avec jambon cru d'Auvergne IGP, saucisson d'Auvergne et salade verte**

**20€**

### **PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'AUVERGNE**

**à partager ou pas !**

**Petite 10€**

**Grande 18€**



## **Nos Plats**

### **RISOTTO AU CANTAL AOP ET MORILLE**

**betterave rôtie au balsamique**

**22 €**

### **FILET DE SANDRE**

**crème à l'ail des ours, accompagnements du moment**

**25 €**

### **BALLOTINE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS**

**(volaille française)**

**sauce au foie gras, accompagnements du moment**

**23 €**

### **FILET DE BOEUF DU MOMENT**

**(viande bovine française)**

**sauce au vin d'Auvergne ou sauce à la fourme d'Ambert AOP,  
accompagnements du moment**

**27 €**



## Nos Burgers Gourmands

### **BURGER AUVERGNAT**

**Pain boulanger, steak haché frais 150g, crème au Bleu d'Auvergne AOP, noix, tranche de lard et oignons confits**

**19,50€**

### **BURGER SAINT-NECTAIRE**

**Pain boulanger, steak haché frais 150g, crème au Saint Nectaire AOP, tranche de lard, oignons confits**

**19,50€**

### **BURGER AU POULET**

**Pain boulanger, tenders de poulet maison, cheddar fondu, tomates, oignons et sauce maison**

**19,50€**

**Nos burgers sont servis avec des frites maison.**

**TOUS NOS BURGERS PEUVENT ÊTRE RÉALISÉS EN VERSION VÉGÉTARIENNE  
(avec la présence d'une galette de légumes)**



## **Nos Desserts Maison**

### **SABLÉ BRETON**

**chantilly à la pistache, fraise**

**8,00 €**

### **COULANT CHOCOLAT À LA FÈVE DE TONKA**

**8,00 €**

### **TARTE DU MOMENT**

**8,00 €**

### **VERRINE ANANAS MENTHE**

**avec son gratiné à l'alcool de menthe**

**8,00 €**

### **TRIO DE FROMAGES D'AUVERGNE**

**8,00 €**



## **Menu enfant**

**NUGGETS DE POULET MAISON**

**ou**

**BURGER MAISON**

**servis avec les accompagnements du moment**

**+ glace ou dessert du moment**

**11,50 €  
(hors boissons)**

# MENU

35€

- Nougat de chèvre de la ferme des Cabri'Olby  
ou
- Crème brûlée asperge verte et parmesan  
ou
- Œuf parfait et crème de chou-fleur au piment d'Espelette  
ou
- Foie gras mi-cuit aux cranberries accompagné de son confit d'oignons et  
son pain d'épices Maison  
(supplément de 3€)

- 
- Risotto de cantal AOP et morille et betterave rôtie au balsamique  
ou
  - Filet de sandre, crème à l'ail des ours  
ou
  - Ballotine de volaille au foie gras  
ou
  - Filet de bœuf du moment (VBF)  
sauce au vin d'Auvergne ou sauce à la fourme d'Ambert AOP

---

Supplément Trio de Fromages d'Auvergne + 5 €

---

- Sablé breton, chantilly à la pistache et fraise  
ou
- Coulant chocolat à la fève de tonka  
ou
- Tarte du moment  
ou
- Verrine Ananas Menthe et son granité à l'alcool de menthe