



Menu St Valentin

Mise en bouche des amoureux
Crème de carottes aux fruits de la passion...



Foie Gras de la Limagne poêlé
aux kumquats relevé de poivre de Timut

ou

Salade de Mangue, Mangoustan aux
Gambas et Crabes



Homard Bellevue au pamplemousse,
Risotto à la poire et bleu d'Auvergne

ou

Pie de Pintade fermière de la Ferme d'Alice
aux Navets, Champignons et Griottes



Plateau de fromages



Iles Flottantes aux Fruits Exotiques & Curaçao

ou

Barquette Meringuée Mangue,
Citons Vert & Estragon

www.salers-hotel-remparts.com

55€/pers, Vendredi 14 soir, Samedi 15 soir, dimanche 16 midi