



# Saint Valentin

AMUSE-BOUCHE

## DUO DE TRUFFES

Foie gras truffé, spaghetti de céleri rémoulade à la truffe

**70 €**  
/ pers.

ENTRÉE

## L'HARMONIE DE L'EAU DOUCE ET SALÉE

Filet d'omble chevalier cuit à la nacre, servi froid  
Condiments d'algues, crème yuzu kosho et citron

POISSON

## LE MARIAGE ENTRE TERRE ET MER

Coquilles Saint-Jacques poêlées, endive étuvée au jus de viande  
Condiments de fenouil au vinaigre de sureau et crème de barde

VIANDE

## LE PLAISIR PARTAGÉ

Filet de bœuf façon Wellington  
Sauce vin rouge salade de mâche et ses crudités roses

**FROMAGES DE LÆTITIA GABORIT** MOF 2007 Fromager  
Galet Bleuté - Brie - L'Etivaz (supplément de 12 €)

## DESSERTS de Philippe Rigolot

MOF 2007 et Champion du Monde de Pâtisserie 2005  
Opéra vanille framboise - Croustillant et crèmeux à la framboise,  
mousse légère à la vanille de Madagascar, biscuit amandes



Commandez dès à présent  
et ce jusqu'au **jeudi 11 février 2021**.  
Vos achats pourront être récupérés  
à partir du vendredi 12 février 2021.

Réservation par mail:  
**laciboulette74@orange.fr**  
ou par téléphone au  
**07 62 70 10 00**

**LA CIBOULETTE**

**04 50 45 74 57**

10 Rue Vaugelas - Cour du Pré Carré  
74 000 Annecy

**LA CIBOULETTE**

Menu de la  
*Saint*  
*Valentin*

Nous avons le plaisir  
de vous proposer  
un menu spécial à partager  
avec votre moitié!