



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!