



MENU DU REVEILLON

CHRISTMAS EVE MENU

TRIO D'AMUSES BOUCHES - TRIO OF APPETIZERS

Brioche façon perdu à la truffe | chips de la mer : tarama et caviar | langoustine en kadaif
Brioche French toast with truffle | seafood crisps: taramasalata and caviar | langoustine in kadaif pastry



ENTREE - STARTER

Carpaccio de Saint-Jacques et truffes, vinaigrette acidulée et condiments
Scallop and truffle carpaccio with tangy vinaigrette and condiments



POISSON - FISH

Raviole de homard, granola au miel de thym, butternut confit et émulsion fumée
Lobster ravioli with thyme honey granola, confit butternut squash and smoked emulsion



VIANDE - MEAT

Volaille de Bresse en basse température, panais rôti et en chips, jus de volaille truffé
Slow-cooked chicken supreme with roasted parsnip and parsnip crisps, truffled chicken jus



FROMAGE - CHEESE

De Savoie, pain de campagne beurré à la cannelle et pousses d'épinards
Savoie, with cinnamon buttered country bread and baby spinach leaves




DESSERT - DESSERT

Assortiment de bûches de Noël
Assortment of yule logs



MIGNARDISES - DELICACIES



Toute l'équipe du Carlina vous souhaite un Joyeux Noël 2025 !
The Carlina team wishes you a Merry Christmas 2025!