



MENU DU RÉVEILLON

NEW YEAR'S EVE MENU

AMUSES BOUCHES - APPETIZERS

Cœur de saumon fumé aux baies de genièvre | gougère au beaufort | huîtres et vinaigre de sakura
Juniper-smoked salmon heart | beaufort cheese gougère | oyster with sakura vinegar



ENTREE - STARTER

King crabe, mayonnaise aux saveurs d'Asie et avocats à la douceur de caviar
King crab with Asian-flavored mayonnaise and avocado with caviar



POISSON - FISH

Turbot juste nacré, sauce champagne et caviar, gourmandise de céleri
Lightly seared turbot with champagne sauce and caviar, celery delicacy



"TROU SAVOYARD"

Chartreuse et granité passion
Chartreuse and passion fruit granita



VIANDE - MEAT

Bœuf Wellington, pommes de terre gaufrettes et jus truffé
Beef Wellington with gaufrette potatoes and truffled jus



FROMAGE - CHEESE

Tome des Bauges de nos vallées à la crème de truffe, pain aux noix, salade de jeunes pousses
Tome des Bauges from our valleys with truffle cream, walnut bread and baby leaf salad



DESSERT - DESSERT

Vacherin vanille et framboise, meringue française, crèmes glacées vanille et framboises
Vanilla and raspberry vacherin, French meringue with vanilla and raspberry ice cream



MIGNARDISES - DELICACIES

Toute l'équipe du Carlina vous souhaite une Bonne Année 2026 !
The Carlina team wishes you a Happy New Year 2026!

