

★ ★ ★ ★ ★
HOTEL CARLINA

Menu

N O S E N T R É E S

Terrine maison aux fruits du mendiant, Pomme en plusieurs textures et pain de campagne <i>Homemade "mendiant" fruit terrine, Apple in several textures and country bread</i>	19
Langouste juste saisie, nage épicée et petits légumes croquants <i>Lobster, spicy "nage" and crunchy vegetables</i>	35
Salade de pousses d'épinard truffée vinaigrette croustillante <i>Truffled baby spinach salad, crispy dressing</i>	26
Cœur de Saumon fumé, crème givrée aux agrumes et toast de pain <i>Heart of Salmon fillet, citrus frosted cream and toast</i>	25
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	25



CAVIAR

Accompagné de crème givrée aux agrumes
et blinis tièdes à la châtaigne

Baeri

30g - 175 euros

50g - 290 euros

Beluga Impérial

30g - 275 euros

50g - 440 euros

NOS SPÉCIALITÉS

Le Mont d'or au vin Blanc de Savoie, palette de charcuterie du pays, pomme de terre en robe des champs et mélange de salades vinaigrées 44

"Mont d'or" with white wine from Savoie, regional charcuterie, potatoes and Vinegar Salad Mix

Tartiflette au Reblochon fermier, poitrine fumée et mix de salades vinaigrées aux noix 37

Farmhouse Reblochon Tartiflette, smoked breast and salad mix with walnut vinegar

NOS PLATS

Linguine / Penne :

Bolognaise 32€ / Arrabiatta 30€ / A la Truffe 46€

Linguine / Penne: Bolognese / Arrabiatta / With Truffle

Risotto Carnaroli truffé, champignons et petits légumes 42

Carnaroli risotto with truffles, mushrooms and small vegetables

Sole en Ballotine, façon Meunière au citron caviar et pommes vapeur à la fleur de thym 56

"Sole en Ballotine", Meunière style with lemon caviar and steamed potatoes, thyme flower

Cocotte de poisson fin à la bisque de Homard et légumes d'hiver 52

Fine fish casserole with lobster bisque and winter vegetables

Châteaubriand à la plancha 250 gr, jus de viande truffé, gratin dauphinois au Reblochon fermier 55

Châteaubriand (beef) 250 gr, truffled meat juice, gratin dauphinois with farmhouse Reblochon

Le Veau en 2 façons comme un parmentier à la noisette et salade d'herbes 49

Veal in 2 ways as a parmentier with hazelnuts and herb salad

Plat du jour (inclus dans le menu demi-pension) 45

Dish of the day (included in the half-board menu)

Les petits plus

Frites Maison / pomme purée / légumes d'hiver glacés 11

Homemade fries / mashed potatoes / frozen winter vegetables

N O S D E S S E R T S

L'orange givrée, madeleine juste tiédie au miel <i>Frosted orange, madeleine just warmed with honey</i>	18
Le Mont-blanc à la fraise fraîche et son nectar <i>Mont Blanc with fresh strawberries and its nectar</i>	19
Cocotte de chocolat chaud, brochettes de fruits frais et guimauve maison <i>Hot chocolate casserole, fresh fruit skewers and homemade marshmallow</i>	23
Dessert du jour (inclus dans le menu demi-pension) <i>Dessert of the day (included in the half-board menu)</i>	20