

★ ★ ★ ★ ★
HOTEL CARLINA

MENU DU RÉVEILLON 31 DÉCEMBRE 2024
NEW YEAR EVE MENU 31TH DECEMBER 2024

AMUSES BOUCHES - APPETIZERS

Tartelette Végétale - Sphérification de Corail d'Oursin - Billes de Chèvre de Savoie
Vegetable Tartlet - Spherification of Urchin Coral - Savoie Goat balls



HOMARD - LOBSTER

Servi froid, Salade d'Agrumes frais au parfum de Citronnelle, condiment Mayonnaise Vanille et Émulsion Citron
Served cold, fresh Citrus Salad with Lemongrass flavor, Vanilla Mayonnaise condiment and Lemon Emulsion



FOIE GRAS CANARD - FOIE GRAS OF DUCK

De plusieurs façons : en Mi-cuit, en Cappuccino, Émulsion
In several ways: Half-cooked, Cappuccino, Emulsion



LOTTE - LOTTE

Cuite à basse Température, Crémeux et Risotto de Céleri, Émulsion Roquette et Wasabi
Low-Temperature Cooked, Creamy Celery Risotto, Rocket Emulsion and Wasabi



CHAPON - CAPON

Cuit à basse Température, Truffe tuber Melanosporum, Jus de Bœuf, Pommes Neuf et Pommes Paillassons
Cooked in low Temperature Truffle Tuber Melanosporum, Beef Juice, Thick-cut French Fries and Hash Browns



DIGESTIF

Génépi ou Chartreuse



CROUSTILLANT DE REBLOCHON - CRUNCHY REBLOCHON

Éclats de Noisettes, Salade de jeunes Pousses, Vinaigrette au Miel et à la Truffe
Hazelnut Chips, Salad of young Shoots, Honey-Truffle Vinaigrette



ESQUIMAU Croquant

Crunchy Eskimo



ANANAS VICTORIA - VICTORIA PINEAPPLE

Omelette Norvégienne de la Nouvelle Année
Norwegian New Year Omelette



MIGNARDISES - MINI PASTRY

Toute l'équipe du Carlina vous souhaite une Bonne Année 2025 !
The team of Carlina wishes you a Happy New Year 2025!