

MENU SÉMINAIRES À LA CARTE

Le Jiva Hill vous propose de composer vos menus en fonction d'une sélection d'entrées, de poissons, de viandes et de desserts. Cette carte est donnée à titre d'exemple. En effet, elle est à même d'être modifiée et d'évoluer en fonction des saisonnalités des produits et de vos désirs.



SUGGESTIONS

Entrées

Cannelons de brochet du lac
En velouté de courge
muscade onctueux

Terrine de lapin «Rex du Poitou»
Au lard du Pays Basque et
légumes confits
Vinaigrette au jus de viande

Velouté de cèpes à l'huile de noix
Crème fouettée et toast au
magret de canard fumé

Risotto Carnaroli crémeux au
Beaufort d'alpage
Copeaux de jambon de pays

Clafoutis tiède de ratatouille niçoise
aux olives et basilic
Filet de perche saisis,
coulis de piquillos

Marmelade d'avocats à l'huile
d'olive-citron et Tourteau frais
émietté aux herbes et aromates

Poissons

Féra du lac Léman dorée au beurre
Croustillant de primeurs
aux herbes
Beurre de fruitière

Tournedos de Saumon d'Ecosse
poêlé minute
Lentilles vertes du Puy en nage
mousseuse au vin de Crépy
Et ventrèche croustillante

Dos de cabillaud croûté
Petite tomate farcie de brandade
Jus de poissons corsé

Aiguillette de Dorade à l'unilatérale
Sifflets de poireaux et fenouil étuvé

Fumet de coquillages aux herbes
Dos de truite poêlé à l'huile d'olive
Ratatouille provençale au basilic
Vinaigrette tapenade
aux olivettes noires

Viandes

Suprême de volaille fermière cuit
sur la peau
Gratin de pomme charlotte
Jus court aux champignons

Filet d'agneau frotté au thym frais
Râpée de chou fleur et brocoli à la
graine de moutarde
Jus d'ail doux

Cuisse de lapin confite
Raviolini au chèvre frais
Jus à la tomate-basilic
et huile d'olive

Magret de Canard du sud ouest
Pomme paillasson et carottes
glacées au miel caramel acidulé

Picatta de faux filet de bœuf poêlé
Polenta crémeuse au beaufort
Jus de daube

Desserts

Fondant mi-cuit
au chocolat mi amer
Crème vanillée et glace pistache

Petit pain de Gênes cuit
au moment
Gelée et sorbet aux fruits rouges

Feuillet trois chocolats
Crème à la chicorée,
sorbet cacaoaté

Financier tiède au beurre breton
Pommes golden poêlées,
glace cannelle

Crème brûlée aux écorces
d'agrumes
Tuiles dentelle à l'orange