

Menu Dadin Bouffant
autour du pot-au-feu

Du 16 novembre au 22 décembre, servi midi et soir

Aiguillette de bœuf au lard Colonnata et touche d'estragon du jardin
Beef aiguillette with Colonnata lard and estragon



Saucisson lyonnais et vinaigrette de pomme de terre à la truffe, toasts aillés à la moelle
Lyonnais saucisson with truffle potato vinaigrette, garlic marrow toasts



Bouillon double de pot-au-feu, escalope de foie gras, Matignon de légumes et jarret de veau confit
Pot-au-feu double bouillon, escalope of foie gras, Matignon of vegetables and confit veal shank



Suprême de volaille fermière de l'Ain, légumes du pot-au-feu et sauce Albufera
Roasted country side chicken breast, pot-au-feu vegetables and Albufera sauce



Le soufflé au Grand Marnier
Grand Marnier soufflé

75 € par personne

Accord Mets-Vins

Domaine Badoz cuvée Victoria 2019

Morgon chez Jean Foillard 2021

Mondeuse cuvée le Comte Rouge Domaine de Mérande 2020

Les Perles du Mont Blanc Domaine Dominique Belluard

50 € / personne

Dodin Bouffant est un personnage fictif créé sous la plume de Marcel Rouff en 1924. Ce personnage est inspiré de Camille Cerf, créateur de l'Académie du Goût et passionné de gastronomie.

Dodin Bouffant, ancien magistrat passionné de cuisine, appréciait réaliser des menus en 4 plats avec comme plat principal : le pot-au-feu.

Ce plat typique de la région sonne comme une madeleine de Proust pour notre chef Jean-François Vasseur qui le revisite en 5 services faisant écho au terroir régional et aux valeurs du Jiva.