

# DÎNER

## *Saint Valentin*

jiva  
LE RESTAURANT

**Alliance de chou-fleur, esturgeon et caviar**

*Cauliflower duet with sturgeon and caviar*

**Noix de coquilles Saint-Jacques grillées, patate douce,  
pamplemousse et taboulé d'herbes fraîches**

*Grilled scallops, sweet potato, grapefruit and fresh herb tabbouleh*

**Tourte aux gambas et foie gras,  
artichauts barigoule et touche de mélisse,  
jus de crustacés infusé aux feuilles de citron vert  
et au safran**

*Prawn and foie gras pie,  
barigoule artichokes with lemon balm, crustacean jus infused with  
kaffir lime leaves and saffron*

**Filet de turbot aux algues, cuit vapeur,  
pommes grenailles, condiment aux algues  
et citron, bouillon dashi**

*Steamed turbot fillet with seaweed, grenaille potatoes, lemon and  
seaweed condiment, dashi broth*

**Filet de canette des Dombes,  
salsifis à la truffe Melanosporum, jus au porto**  
*Roasted duck breast from the Dombes region,  
salsify with black Melanosporum truffle, port jus*

**Confit et sorbet de pamplemousse,  
streusel aux amandes, émulsion litchi et rose**  
*Candied grapefruit and grapefruit sorbet, almond streusel,  
lychee and rose foam*

**Cœur coulant de maracuja et gingembre,  
pétales de chocolat noir 70 %,  
biscuit croustillant au cacao,  
glace au chocolat et coulis au fruit de la passion**  
*Molten passion fruit and ginger heart, 70% dark chocolate petals,  
crispy cocoa biscuit, chocolate ice cream and passion fruit coulis*

  
**160 Euros**