

DÎNER

Saint Valentin

jiva
LE RESTAURANT

Alliance de choux-fleurs, esturgeon et caviar
Cauliflower duet with sturgeon and caviar

Noix de coquille Saint-Jacques grillée, 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