

jiva  
LE RESTAURANT

# SOIRÉE OENOLOGIQUE

LUNDI 2 MARS 2026 À 19H00



CAVIAR  
DE NEUVIC



FAMILLE ROUX  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

*Une soirée d'exception en accord parfait  
entre la Maison de caviar Neuvic  
et le Domaine Roux Père & Fils*



Réservations  
+33 (0)4 50 28 48 47  
[restaurant@jivahill.com](mailto:restaurant@jivahill.com)



Jiva Hill Resort  
Route d'Harée  
01170 Crozet, France

Apéritif



Feuilleté d'escargots en persillade,  
jambon persillé,

fine tartelette d'artichauts, Caviar de Neuvic

**Bourgogne Aligoté - Albus - 2022**



Raviole de crevettes au paprika fumé et gingembre,  
émulsion de Saint-Aubin blanc, Caviar de Neuvic

**Saint-Aubin Blanc - Le Ban - 2023**



Soufflé d'Époisses affiné,  
sauce façon meurette

**Cuvée mystère**



Joue de bœuf braisée façon bourguignon,  
carottes glacées, pommes dauphines fondantes  
et champignons tournés

**Chorey-les-Beaune - Les Beaumonts - 2022**



Assiette de fromages affinés de Bourgogne

**Chassagne-Montrachet - Pot Bois - 2022**



Petits pois fondants au mascarpone, Caviar de Neuvic



Mignardises

**180 Euros par personne**

**Prolongez cette expérience d'exception dans le confort du Jiva Hill Resort.**

La nuitée pour deux personnes, avec petit-déjeuner, est proposée au tarif privilégié de **290 €** pour les convives de la soirée œnologique.