

jiva
LE RESTAURANT

DÎNER
Saint Sylvestre

Canapés

]]

HuîtreGo's spéciale numéro 3,
gelée de champagne et caviar Baeri

]]

Langoustines rôties, voile de choux rave,
condiment de pomme Granny Smith et citron caviar,
bouillon frappé de langoustines infusé à la menthe,
agrumes et basilic

]]

Foie gras de canard poêlé,
millefeuille de topinambours à la truffe Melanosporum,
jus de volaille et sauce à la truffe noire

]]

Filet de turbot rôti mariné au miso et agrumes,
déclinaison de courges, pamplemousse et oursin

]]

Dos de biche rôti,
panais au miel de sapin et lard Colonnatta,
sauce grand Veneur

]]

En allant vers le dessert....
Tagliatelles de butternut vanillé,
crumble aux épices et sorbet yuzu

]]

Agrumes de Méditerranée,
biscuit moelleux aux amandes,
émulsion au citron de Menton, sorbet menthe

270 Euros

Accord mets et vins des sommeliers
95 Euros par personne

