

jiva

LE RESTAURANT

CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR

CHEF PATISSIER – JULIEN MEUNIER

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment



Dans l'esprit d'un brunch...

En trois services
Viennoiseries, boissons chaudes et jus de fruits inclus

*A brunch spirit, in three courses
Viennoiseries, hot drinks and fruit juice included*

59,00 €
29,00 € (- 12 ans)

Les Boissons

Drinks

Jus

Jus d'orange frais
Jus de pamplemousse frais
Jus de pomme
Jus de cranberry
Jus de tomate

Cafés

Café régulier ou décaféiné
Expresso
Double expresso
Cappuccino
Latte

Thés & Infusions

Earl Grey
Darjeeling
Ceylan
Gunpowder
Thé vert menthe
Verveine
Tilleul
Camomille
Verveine menthe

Cocktails

Le Mimosa – Prosecco, jus d'orange frais 12,00€
Kir Royal 19,00€

Bulles

Rosé – Maison Moët & Chandon 20,00 €
Blanc – Maison Bruno Paillard – Première Cuvée 19,00 €

Les œufs

The eggs

Œuf mollet croustillant

Crème de Morilles

Crispy poached egg

Morels mushroom cream

Œuf parfait, velouté de courge et crème fouettée à la muscade

Perfect egg, squash velouté and nutmeg infused whipped cream

Œuf Florentine

Florentine eggs

Duo d'œuf mimosa, ciboulette et bacon

Mimosa style eggs, chives and bacon

Bisque de crustacés, émulsion estragon et ses petits légumes

Shellfish bisque, tarragon emulsion and vegetables

Nos Créations

Main courses

Poitrine de cochon fermier du Jura, mille-feuille de pommes de terre et échalotte confite

Confit wild pork Jura belly, potatoes mille-feuille and confit shallot

Filet de rouget rôti, brandade de fenouil et vierge d'agrumes

Roasted red mullet fillet, fennel brandade and citrus fruits virgin sauce

Ravioles de ricotta et épinards

crème de Parmesan

Ricotta and spinach ravioli

Cream of Parmesan

Les gourmandises

The delicacies

Paris-Brest praline-noisette

Praline-hazelnut Paris-Brest

Abricot infusé au romarin, ganache chocolat Dulcey, pain de Gênes
Rosemary infused apricot, Dulcey chocolate ganache, Genova biscuit

La figue, en compote et rôtie, mousse huile olive et meringue
The fig, as a compote and roasted, olive oil mousse and meringue

Brookie du Jiva, pâte à cookie cuite sur une pâte à brownie
Insert praline et glace vanille
Jiva's brookie, cookie dough cooked on a brownie
Praline stuffing and vanilla ice-cream