



En attendant le plaisir de vous retrouver à sa table, le restaurant Jiva vous propose sa carte en room service, disponible de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00.

Commandez avant 11h00 pour le déjeuner et avant 18h00 pour le dîner en composant le 2047 depuis votre chambre.

Waiting for the pleasure to welcome you again at the restaurant Jiva, we are happy to offer you our special room service menu, available from 12:00 to 02:00pm and from 07:00 to 10:00pm. Please order before 11:00am for lunch and 06:00pm for dinner, by phoning 2047 from your room.

CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment.

We wish you a pleasant meal



Pour commencer

Foie gras confit, pomme acidulée et croustillante
Confit foie gras, tangy and crispy apple

26,00 €uros



Langoustines rôties, vichyssoise, radis croquants et acidulés,
Avocat, caviar Avruga et pain croustillant
*Roasted langoustines, crunchy and citrusy radishes, avocado
Avruga caviar and crispy bread*

28,00 €uros



Truite du Jura façon gravelax, alliance de carottes, cresson et agrumes
Gravelax of Jura trout, carrot, watercress coulis and fresh citrus

24,00 €uros



Œuf parfait, morilles et voile de lard Colonnata
Perfect egg, morel mushrooms, Colonnata ham

22,00 €uros

Dans l'eau

Filet de bar rôti
Déclinaison d'asperges et viennoise au parmesan
Roasted fillet of sea bass, variation of asparagus served with parmesan cheese Viennese style
39,00 €uros



Filet de turbot poêlé
Céleri confit au beurre noisette, émulsion de crustacés
Pan-sautéed fillet of Turbot, brown butter confit celeriac, shellfish emulsion
39,00 €uros

Sur terre

Pomme de ris de veau rôtie, légumes printaniers glacés et purée de petits pois
Roasted sweetbread, glazed spring vegetable, peas purée
38,00 €uros



Filet de bœuf cuit au sautoir
Croustillant d'oignons doux, chou farci, jus court
Pan-seared beef tenderloin, crispy sweet onion, stuffed cabbage, natural jus
39,00 €uros



Risotto crémeux aux asperges
Creamy asparagus risotto
30,00 €uros

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française (Jura ou Bresse).
All our beef meats come from France (Jura or Bresse).

Fromagerie Michelin

Assiette de fromages affinés
Cheese selection

15,00 €uros

Les gourmandises

La crème brûlée traditionnelle à la vanille bourbon caramélisée à la cassonade
Traditional crème brûlée flavoured with Bourbon vanilla, caramelized with brown sugar

14,00 €uros



Le Tiramisù mascarpone, café et touche d'Amaretto
Tiramisù, mascarpone cheese, coffee and a drop of Amaretto

14,00 €uros



Le Casse-Noisette, dacquoise noisette, mousse et feuilletine pralinée
Casse-Noisette, hazelnut dacquoise, praline mousse and feuilletine

15,00 €uros



La Pavlova, fruits rouges frais et coulis, crème fouettée à la vanille
Pavlova, coulis and fresh berries, vanilla whipped cream

14,00 €uros



La salade de fruits du moment, sirop infusé menthe et citronnelle
Seasonal fruit salad, mint and lemongrass infused syrup

14,00 €uros

Menu enfant

ENTREE, PLAT, DESSERT : 25,00 €

*Ce menu est réservé aux enfants de moins de 12 ans
We are delighted to offer this menu for children under 12 years old*

ENTREES

Velouté de saison
Seasonal velouté

Ou
Or

Assiette de saumon fumé
Smoked salmon

PLATS

La viande du marché
Légumes de saison et frites
Meat of the day, seasonal vegetables and French fries

ou

Le poisson du marché
Légumes de saison et frites
Fish of the day, seasonal vegetables and French fries

DESSERTS

Chouquette garnie du moment
Stuffed chouquette

ou

Palette de sorbets
Variation of sorbets