



Saint-Valentin

Cœur de saumon confit
Déclinaison de pomme, céleri et safran

...

Alliance de thon mi-cuit et foie gras
Condiment croquant

...

Saint-Jacques et hibiscus
Rose et velours de chou-fleur aux agrumes

...

Longe de veau rôtie contisée à la truffe
Betteraves multicolores au cœur de Comté

...

Nuage de reblochon
Gourmandise de poire et gingembre

...

Granité Pamplemousse, mousseux champagne

...

Passionnément chocolat

Réservations

+33 (0)4 50 28 48 47
restaurant@jivahill.com

110 euros / pers.

Menu disponible le 11, 12
et 14 février pour le dîner