



# *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  
Velours de chou-fleur aux agrumes

...

Médailillon de veau rôti contisé à la truffe  
Betteraves multicolores au cœur de Comté

...

Nuage de reblochon  
Gourmandise de poire et gingembre

...

Granité Pamplemousse, 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