



Suivez moi



Restaurants > Restaurants gastronomiques > Rhône-Alpes > Crozet > Le Jiva au Jiva Hill Resort

Le Jiva au Jiva Hill Resort

« Crozet : les gourmandises du Jiva »

Article du 2 mai 2024

TweeterPartager



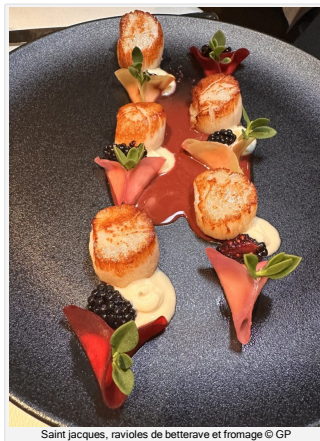
Jean-François Vasseur © GP

Le Jiva ? La table gourmande et franco-française du Jiva Hill Resort avec, aux commandes des fourneaux, le nordiste rallié au pays de Gex, Jean-François Vasseur. Ce briscard qui connaît son métier, formé au Bristol avec Eric Frechon, au château d'Isenbourg à Rouffach, au Cerf à Marlenheim, chez les Hussler alors deux fois étoilés, de Meurin à Busnes, fut chef adjoint de l'Huître, ce « Taillevent de la mer » qui fut jadis la grande table poissonnière de Lille. Au Jiva Hill, ce technicien sage et sûr, mitonne des mets chics, classiques, tous fort bien vus, qu'on peut choisir à la carte ou au gré de deux menus bien équilibrés, le tout servi avec élégance dans un lieu moderne et de grand confort.



Le foie gras, gelée de vanille, compote de pommes, © GP

Des exemples de ce qui est ici proposé ? Les fines cuillères en amuse-bouche, comme la salade de pulpe provençale et la déclinaison de betterave. Et encore la fine tartelette de truite du Jura avec gel de fenouil yuzu et oeufs de truite. L'un des morceaux de bravoure de la maison : ce splendide foie gras de canard mi-cuit, flanqué d'une gelée de vanille avec compote de pommes et réduction de cidre. Mais les asperges blanches, avec vinaigrette, kumquat confit et panna cotta aux asperges et kumquat ont également de la tenue.



Saint jacques, raviolis de betterave et fromage © GP

Sur le même mode, léger, frais, savoureux, on aimera l'étuvée d'asperge verte sauce à fail des ours, morilles et pommes de terre confites ou les noix de Saint Jacques rôties avec leurs raviolis de betterave et fromage frais, mûres sauvages et jus de betterave sont d'une vraie finesse. L'un des temps forts du repas : ce suprême de volaille de Bresse laqué, sauce Albufera avec la cuisson en crosnes, jus volaille et ses superbes petits pois croquants avec fèves et raifort. Du grand art !



Le Jiva au Jiva Hill Resort

route d'Harée - 01170 Crozet

Tél. 04 50 28 48 49

Menus: 51 (déjeuner), 120 €

Carte: 100-150 €

Fermeture hebdo. : Lundi, dimanche soir

Les Restaurants Les Boutiques

Saisissez une adresse



1

Derniers commentaires



Rocamadour : le vent neuf du Bellevue

Commentaire par Arnaud



Paris 16e : les malices de Lucien

Commentaire par Clevenot



Besançon : pauvre 1802, pauvre Victor Hugo !

Commentaire par Dos Santos



Rethel : le sérieux du Moderne

Commentaire par Fournais



Paris 6e : la joyeuse équipe de Paul Chêne côté Cherche Midi

Commentaire par Christian M.

Découvrez mes derniers ouvrages



Voyages en France

Aix-en-Provence || Angers || Ancey || Antibes || Arcachon || Biarritz || Bordeaux || Boulogne-Billancourt || Brest || Cannes || Chartres || Clermont-Ferrand || Colmar || Courchevel || Deauville || Dijon || Grenoble || Gérardmer || La Rochelle || Le Cap-Ferrat || Le Havre || Le Mans || Lille || Lorient || Lyon || Marseille || Megève || Metz || Montpellier || Nancy || Nantes || Neuilly-sur-Seine || Nice || Nîmes || Orléans || Porto-Vecchio || Quimper || Reims || Rennes || Rouen || Saint-Germain-en-Laye || Saint-Malo || Saint-Tropez || Saverny || Strasbourg || Toulon || Toulouse || Val d'Isère || Valence || Versailles

Paris 1er || Paris 2e || Paris 3e || Paris 4e || Paris 5e || Paris 6e || Paris 7e || Paris 8e || Paris 9e || Paris 10e || Paris 11e || Paris 12e || Paris 13e || Paris 14e || Paris 15e || Paris 16e || Paris 17e || Paris 18e || Paris 19e || Paris 20e

Méli-Mélo de Mots

Hôtels || Tourisme || Musées || Meilleurs Ouvriers de France || Cuisiniers || Grandes Tables || Bistrot || Brasseries || Bars || Brunch || Café || Salon de thé || Terrasses

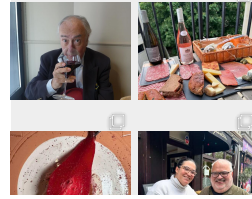
gillespudlo



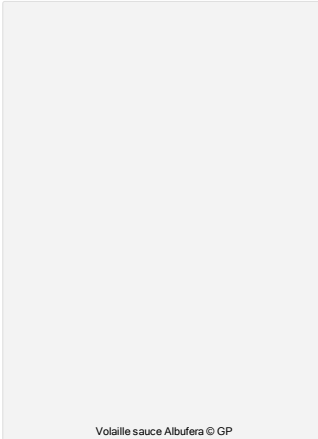
Journaliste, écrivain, faneur professionnel, gourmet vagabond, hédoniste bourlingueur, voyageur sans œillères, poète bucolique et paysan urbain.



Asperge vertes, ail des ours, morilles et pdt confites © GP

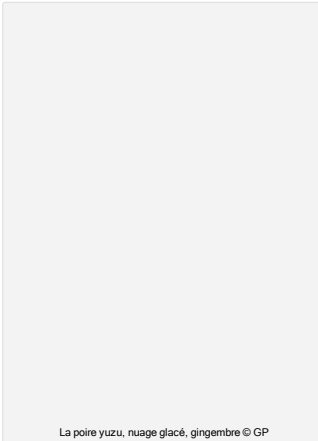


Mais le pithiviers de pigeon au foie gras de canard en croûte de céréales, qui donne lieu à un bel exercice de style au guérideron, flanqué de légumes primeurs et jus corsé, vaut également le détour. On boit là dessus au verre le vif montouis de Jacky Blot au domaine de la Taille aux Loups, le frais côtes du Jura domaine Badoz « Victoria » et, parmi les riches facons d'une carte, le cornas « vieilles vignes » Alain Voge au flatteur nez de violette et à la belle charpente fait une escorte grandiose.



Volaille sauce Albufera © GP

Les desserts, signés d'un jeune expert du genre « sucré mais pas trop », Jason Anaya, ancien de chez Yoann Conte, Anne-Sophie Pic, du Jules Verne à Paris, de Philippe Chevrier au domaine de Châteauneuf, séduisent sans mal comme ce fort digeste « esprit » d'une tarte citron meringuée avec son sorbet citron menthe et jus d'herbes, le léger crémeux au chocolat Guanaja relevé de fleur de sel avec sa mousse au sablé breton et sa glace au praliné, comme la poire yuzu, avec son nuage glacé au gingembre et son croustillant à l'aneth. Voilà une belle table qui mérite largement une étoile !



La poire yuzu, nuage glacé, gingembre © GP

Le Jiva au Jiva Hill Resort

route d'Harée
01170 Crozet
Tél. 04 50 28 48 49
Menus : 51 (dég.), 120 €
Carte : 100-150 €
Fermeture hebdo. : Lundi, dimanche soir
Site: www.jivahill.com



A propos de cet article

Publié le 2 mai 2024 par Gilles Pudlowski

Catégorie : Coups de coeur, Restaurants

Tags : Jason Anaya, Jean-François Vasseur, Jiva Hill Resort, Le Jiva, Restaurants français Crozet, Restaurants gastronomiques Crozet

Et vous, qu'en avez-vous pensé ? Donnez-nous votre avis !

Nom (obligatoire)

Email (ne sera pas publié) (obligatoire)

Site web

Envoyer

