



**jiva**  
LE RESTAURANT

# SOIRÉE OENOLOGIQUE

**LUNDI 14 OCTOBRE 2024 À 19H30**



**&**



Réservations  
**+33 (0)4 50 28 48 47**  
[restaurant@jivahill.com](mailto:restaurant@jivahill.com)



Jiva Hill Resort  
Route d'Harée  
01170 Crozet, France



## APÉRITIF

**Eclair de rillettes de poissons**  
**Nougat aux pignons de pin et romarin**  
Kir vin blanc  
Bourgogne Aligoté Domaine Louis Latour  
Crème de cassis Cartron



## AMUSE-BOUCHE

**Pâté en croute de volaille,**  
**Pickles de légumes et graines de moutarde de Bourgogne**  
Côte de Beaune blanc Domaine de la Vougeraie 2021



## ENTRÉE

**Ceviche de daurade royale,**  
**Fraicheur de pomme Granny Smith et oseille,**  
**Croustillant iodé**  
Puligny-Montrachet 1er cru champ gain Domaine la Vougeraie 2021



## POISSON

**Maigre cuit à la vapeur d'algues,**  
**Dashi aux senteurs d'Orient, tombée d'épinards,**  
**Fleurs et agrumes confits**  
Magnum Pernand-Vergelesses blanc 1er cru  
Caradeux Domaine Latour 2019



## VÉGÉTAL

**Bonbons de blette aux trompettes de la mort,**  
**Pâte de griotte et jus de champignons toastés légèrement truffé**  
Vin Mystère



## VIANDE

**Filet de bœuf rôti,**  
**Mille feuilles de céleri confit, touche d'ail noir et jus cacaoté**  
Magnum Corton Grand Cru Château Grancey 2019 Domaine Louis Latour



## DESSERT

**Myrtilles poêlées,**  
**Glace au fromage blanc citronné et meringue acidulée**  
Ratafia de Bourgogne Cartron

**190 Euros par personne**