



jiva
LE RESTAURANT

**SOIRÉE
OENOLOGIQUE
JURA**

LUNDI 17 MARS 2025 À 19H30

domaine
Badoz
de Père en Fils depuis 1659

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



Jiva Hill Resort
Route d'Harée
01170 Crozet, France



APÉRITIF

Jambon du Haut Doubs
Nuage de cancoillotte, compotée d'oignons et vin blanc
Croutons et œufs de truite
Bille de Comté et gel de vinaigre de vin
Ceviche de poisson au citron

Crémant du Jura



ENTRÉE

Truite fumée maison de chez monsieur Petit en tartare, crème foisonnée et infusée aux œufs de truite, fraîcheur de fenouil et cédrat confit

Côtes du Jura Chardonnay - Cuvée Arrogance - 2023



VEGÉTARIEN

Le chou fleur et la pomme golden cuit dans une pâte aux graines et à la noisette, tombée de cresson, touche de vinaigre de cidre et réglisse

Côtes du Jura Savagnin Ouillé - Cuvée Edouard - 2023



VIANDE

La canette des Dombes laquée au miel façon Apicius, condiment poire et poivre Sichuan, jus court

Côtes du Jura Trousseau - Cuvée Marnes Rouges - 2022



FROMAGERIE BADOZ

Sélection de fromages de la fromagerie Badoz

Vin Jaune Mystère



DESSERT

Ecrin de safran, nuage aux amandes, sorbet et confit de pamplemousse

Côtes du Jura Vin de Paille 2019



Mignardises

160 Euros par personne