

SOIRÉE OENOLOGIQUE

LUNDI 1 DÉCEMBRE 2025 À 19H30



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

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



Jiva Hill Resort Route d'Harée 01170 Crozet, France

Bar à huîtres et condiments Philipponnat Brut Réserve S.A en magnum

Carpaccio de noix de coquilles Saint-Jacques, fraicheur de concombre à la Reine des Près, kumquat confit et zeste de citron vert Philipponnat Blanc de Blancs – 2018 – Brut

Tagliatelles de céleri rave et panais à la truffe Melanosporum, sauce au raifort et truffe noire, croquant végétal

Philipponnat Cuvée 1522 – Grand Cru – 2018 – Extra-Brut

Filet de turbot cuit vapeur, purée de butternut, poireau grillé, marron glacé, émulsion onctueuse gingembre et citronnelle **Cuvée mystère**

Filet de pigeon rôti, caillette de cuisse confite et champignons, épine vinette et touche de café

Blason d'Issan - Margaux - 2019 (second vin Château d'Issan 3ème Grand Cru Classé)

Croquant chocolat au chocolat noir 70%, coeur au cassis de bourgogne, crumble aux amandes torréfiées, glace au grué de cacao

Porto Ramos Pinto - Late Bottled Vintage - 2019

 \equiv

Mignardises

230 Euros par personne

Prolongez cette expérience d'exception dans le confort du Jiva Hill Resort.

La nuitée pour deux personnes, avec petit-déjeuner, est proposée au **tarif privilégié de 340 €** pour les convives de la soirée œnologique.