

jiva
LE RESTAURANT

DÎNER
Saint Sylvestre

Canapés

Coquillages en marinière, mousseline d'artichauts,
touche de coriandre et écume iodée

Foie gras de canard confit,
twist de citron et brioche toastée aux agrumes

Langoustines rôties, condiment salicorne,
pistaches et caviar, bouillon de langoustines

Filet de turbot snacké,
déclinaison de betteraves condimentée au café,
jus d'arêtes torréfiées

Volaille de Bresse façon Albufera,
choux fleur légèrement gratiné et touche d'ail noir

En allant vers le dessert....
Cassis confit et en sorbet, émulsion champagne

Feuille à feuille de marrons, confit de clémentine,
glace marron et jus acidulé

270 Euros

Accord mets et vins des sommeliers
95 Euros par personne

