

jiva  
LE RESTAURANT

DÎNER  
*Saint Sylvestre*

Canapés

Huitre fine de Claire n°3  
prise en gelée de champagne

Foie gras de canard confit,  
Déclinaison de pommes Granny Smith à la vanille de  
Madagascar, gel de vinaigre de cidre

Noix de Saint-Jacques grillées, textures de  
betteraves infusées aux bourgeons de sapin

Filet de sole cuit à la nage de petits légumes, jus  
herbacé au vin de Condrieu

Chapon fermier,  
Le suprême glacé à la sauce Albufera,  
la cuisse rôtie et croustillante,  
salsifis cuit au jus de Chapon

En allant vers le dessert...  
Butternut rôtie, graines de courge caramélisées,  
sorbet poire et touche de ciboulette

Mont Blanc au cassis, réduction de vin chaud  
à la figue, glace au fromage blanc

**260 Euros**

Accord mets et vins des sommeliers  
**95 Euros par personne**

