



**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 et toast,  
Nuage de Cancoillotte, compoté d'oignon et vin blanc,  
croutons et œuf de truite

Bille de comté et gel de vinaigre de vin  
Ceviche de poisson au citron

**Crémant du Jura**



## ENTRÉE

La truite fumée de chez monsieur Petit, en tartare,  
infusé à la crème foisonné et œufs, fraîcheur de fenouil et cédrat confit

**Côtes du Jura Chardonnay - Cuvée Arrogance - 2023**



## VEGÉTARIEN

Le chou fleur et la pomme golden cuit dans une pate aux graines et à  
la noisette,

tombée de cresson, touche de vinaigre de cidre et réglisse

**Côtes du Jura Savagnin Ouillé - Edouard - 2023**



## VIANDE

La canette des Dombes, laquée au Miel, façon Apicus condiment poire,  
poivre Sichuan et jus court

**Côtes du Jura Trousseau - Marnes Rouges - 2022**



## FROMAGERIE BADOZ

Comté AOP 24 Mois, Tomme Jurassienne  
Mont d'Or AOP, Bleu de Gex AOP

**Vin Mystère**



## DESSERT

Ecrin de Safran, nuage aux amandes,  
sorbet et confit de pamplemousse Corse et fromage de brebis frais

**Côtes du Jura Vin de Paille 2019**

**160 Euros par personne**