

EMMANUEL OLLIVIER ET SON EQUIPE  
SONT HEUREUX DE VOUS FAIRE DECOUVRIR  
LA CUISINE DU « SHAMWARI »  
AU GRE DES SAISONS ET DE LEURS INSPIRATIONS

BIENVENUE ET... BONNE DEGUSTATION

 RESTAURANT   
**SHAMWARI** 

## **ENTREES**

Déclinaison de foie gras de canard du Gers  
Réduction de Porto *34 Euros*

Tartare de chevreuil de Haute Savoie  
Œuf de caille poché au vinaigre de framboises  
Salade de pommes de terre au raifort *35 Euros*

Le soufflé au fromage du Jura *25 Euros*

Noix de Saint-Jacques et langoustine,  
Beurre blanc au gingembre et diamant de poireaux *36 Euros*

## **POISSONS**

Homard breton façon coq au vin et sa crête pochée *69 Euros*

Bar côtier farci à la duxelles de fenouil *59 Euros*  
Panais laqués au miel  
Sauce safran et caviar de Gironde

Turbot poêlé au beurre mousseux *51 Euros*  
Velours de courge  
Carpaccio d'huîtres et jus à l'échalote

Rouget aux écrevisses du Lac Léman *48 Euros*  
Ecailles de truffes et topinambours  
Jus de viande

## **VIANDES**

Trilogie de cochon *39 Euros*  
Beignet de choux fleur et ses pétales de choux de Bruxelles

Poulet de Bresse à la Royale *51 Euros*  
Sauce Albufera

Filet de bœuf charolais, cèpes de forêt *49 Euros*  
Lingots au lard fumé, endive braisée à l'orange  
Sauce au vin rouge et sa moelle

Agneau rôti et son caviar d'aubergines *46 Euros*  
Gratin à l'ail et son jus aux Morilles

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

## **CARTE VEGETARIENNE**

Légumes farcis, velours de carotte et cumin  
Sauce antiboise *24 Euros*

Soufflé au fromage du Jura *25 Euros*

Risotto Arborio aux champignons des bois  
Truffes de saison et copeaux de parmesan  
Huile de noisette *26 Euros*

Tarte fine provençale tiédie au chèvre  
Vinaigrette de légumes au balsamique *22 Euros*

## **FROMAGES**

Chariot de fromages affinés par Maître Michelin 19 Euros

## **DESSERTS**

Chocolat excellence 17 Euros  
Finger de riz soufflé au Gianduja

Le macaron d'ananas et sa crème légère au Rhum 18 Euros

Millefeuille de poires Williams pochées à la vanille de Madagascar 17 Euros  
Sauce caramel et pistaches rôties

Sablé aux noisettes, ganache au chocolat des caraïbes 16 Euros  
Glace au sésame rôti et réduction de balsamique

## **MENU SAVEUR\***

Mise en Bouche

\*\*\*\*

Ballottine de foie gras d'oie  
Pain de campagne maison  
Salade d'endives et pommes fraîches

\*\*\*\*

Filet de Rouget  
Quenelle de butternut, risotto d'Eryngii  
Emulsion au safran

ou

Mignon de porc au lard di Colonata  
Pommes de terre et carottes fondantes  
Sauce au vin rouge

\*\*\*\*

Assiette de fromages et sa salade de noix

\*\*\*\*

La goutte de chocolat Caramélia et ananas

**49€uros**

\* Notre menu peut varier selon les arrivages du marché

# **MENU DEGUSTATION**

*Servi à l'ensemble des convives*

Mise en Bouche

\*\*\*\*

Terrine de foie gras et sa réduction de Porto

\*\*\*\*

Homard breton façon coq au vin et sa crête pochée

\*\*\*\*

Bar côtier farci à la duxelles de fenouil

Panais laqués au miel

Sauce safran et caviar de Gironde

\*\*\*\*

Dos de chevreuil rôti

Duchesse de châtaignes pressées

Sauce sangria

\*\*\*\*

Chariot de fromages

\*\*\*\*

L'ananas

\*\*\*\*

Le palet au chocolat

**98 Euros**

Menu proposé avec accord Mets & Vins

**145 Euros**

La réserve privée Shamwari (20 000 hectares), non touchée par la malaria et située au Cap Oriental de l'Afrique du Sud, a remporté plusieurs prix internationaux, et s'est vu décerner le titre de World's Leading Conservation Company and Game Reserve cinq années consécutives.

La réserve naturelle se trouve en pleine verdure dans le bush le long de Bushmans River, à mi-chemin entre Port Elizabeth (à 45 minutes de route de la ville) et Grahamstown. La route depuis le Cape Town est très belle et fait un prolongement naturel de la célèbre Garden Route.

Le concept de Shamwari est la conservation d'une vie en voie de disparition ; c'est la réalisation du rêve d'un seul homme et résulte de la passion de bien d'autres. Imprégné d'histoire des colons et remontant à l'époque où des troupeaux d'animaux couraient en toute liberté, cette réserve naturelle de 20 000 hectares est dotée de cinq écosystèmes qui permettent ainsi le développement de différentes espèces de végétaux et une grande variété de faune animale et avienne. Ici se rencontrent l'aventure africaine et un effort de conservation inégalé alliés au tourisme responsable.

