

LA CUISINE DU **SHAMWARI** EST REALISEE A PARTIR DE **PRODUITS FRAIS DU TERROIR FRANÇAIS**.  
ELLE SE VEUT INSTINCTIVE, GOURMANDE ET SAINE.

ONLY **FRESH, LOCAL PRODUCTS** ARE USED IN THE **SHAMWARI**.  
ENJOY OUR INSTINCTIVE CUISINE OFFERING A GOURMET, HEALTHY CHOICE.

**22** €

**BUSINESS LUNCH**  
BUSINESS LUNCH

Entrée + Plat  
Ou  
Plat + Dessert  
Starter + Main course  
Or  
Main course + Dessert

**Servi uniquement au déjeuner**  
Served only at lunchtime

**30** €

**MENU DU MARCHÉ**  
MARKET MENU

Entrée Starter  
Plat Main course  
Dessert Dessert

**48** €

**MENU SAVEUR**  
SAVORY MENU

Entrée\* Starter\*  
Plat\* Main course\*  
Fromage Cheese  
Dessert\* Dessert\*

**65** €

**MENU DECOUVERTE**  
DISCOVERY MENU

Entrée\* Starter\*  
2 Plats\* 2 Main courses\*  
Fromage Cheese  
Dessert\* Dessert\*

**80** €

**MENU DEGUSTATION**  
DEGUSTATION MENU

Servi à Served  
l'ensemble Only to all  
des the guests  
convives At the table

\* AU CHOIX DANS LA CARTE / \* YOUR CHOICE FROM THE MENU

NOUS RECOMMANDONS LES METS ACCOMPAGNES DU LOGO  POUR UN REPAS LEGER / DISHES INDICATED WITH THE JIVA HILL LOGO  ARE RECOMMENDED AS LOW-CALORIES

LES SUGGESTIONS SUD AFRICAINE SERONT INDIQUEES PAR LE LOGO  / SOUTH AFRICA DISHES ARE BE MENTIONNED UNDER 

NOS PRIX S'ENTENDENT TOUTES TAXES COMPRISES / PRICE INCLUDE TAXES AND SERVICE CHARGE

## ENTREES / STARTERS

### FOIE GRAS, MIQUE & TOPINAMBOUR

Escalope de foie gras de canard poêlée sur une tranche de mique Corrèzienne  
Mousseline onctueuse de topinambour à l'huile de noisette  
Saladine au jambon Jabugo

### DUCK LIVER, DUMPLING & JERUSALEM ARTICHOKE

Pan-fried escalope of duck liver on a slice of Corrèze dumpling  
Jerusalem artichoke mousseline on hazelnut oil  
Small salad with Jabugo ham

### TRUITE, ASPERGES VERTES & GRANA PADANO

Tartare de truite du Haut Jura mariné à l'aneth et pommes Granny Smith  
Asperges vertes dorées à l'huile d'olive  
Copeaux de Grana Padano de chez Monsieur Michelin

### TROUT, GREEN ASPARAGUS & GRANA PADANO

Tartar of trout from the Jura Mountains marinated in dill with Granny Smith apples  
Green asparagus golden browned in olive oil  
Shavings of Grana Padano cheese matured by Monsieur Michelin

### RIS DE VEAU, ESCARGOTS & COURGE

Tourte de ris de veau et escargots à l'ail des ours de nos sous bois  
Étuvée d'endives et choux frisé  
Pulpe de courge en guise de sauce

### CALF SWEETBREADS, SNAILS & PUMPKIN

Tart of calf sweetbreads and snails with bear's garlic from our own undergrowth  
Steamed endives and kale  
Pumpkin pulp as a sauce

### HOMARD, CALAMARS & CITRONNELLE

Ravioles de homard et calamars façon basquaise  
Bisque et émulsion de citronnelle bâton  
Mouillette de tomates confites et réduction balsamique

### LOBSTER, SQUID & LEMON GRASS

Lobster and squid ravioli in the Basque style  
Bisque and emulsion of lemon grass sticks  
Finger bread of preserved tomatoes with a balsamic reduction

ENTRÉES À LA CARTE 23€

» Ce plat a bénéficié de la baisse de TVA et sera vendu 20€ à la carte

“À LA CARTE” STARTERS 23€

» This dish has been entitled to the VAT reduction and will be sold 20€ « A la carte »

## POISSONS / FISH

### SAINT JACQUES, LEGUMES & FIGUE

Noix de Saint Jacques à la plancha  
Tagliatelles de légumes au wok et éclats de macarons aux châtaignes  
Aceto liqueur de figue de la maison Jacoulot

### SCALLOPS, VEGETABLES & FIG

Scallops broiled a la plancha  
Wok-fried vegetable noodles with chips of chestnut macarons  
Fig liquor vinegar from the house of Jacoulot

### SAUMONETTE, RISOTTO & OLIVES

Médaille de saumonette marbré d'une tapenade d'olives noires et rôti au beurre  
Risotto Carnaroli à la ciboulette et cébette  
Jus de viande, cappuccino romarin

### CAT SHARK, RISOTTO & OLIVES

Medallion of cat shark, marbled with black olive and fried in butter  
Risotto of Carnaroli rice flavored with chives and Cebette onions  
Meat jus, rosemary cappuccino

### LIEU JAUNE, CROZET & MACVIN

Pavé de lieu jaune poêlé au beurre  
Gratin de Crozets et lentins de chêne au persil plat  
Sauce crème au Macvin du Jura et appétits de pétales de fleurs

### POLLACK, CROZET & MACVIN

Pollack steak pan-fried in butter  
Crozet pasta gratin with Chinese mushrooms and flat-leaved parsley  
Cream sauce flavored with fortified wine from the Jura and spicy flower petals

### BAR, ARTICHAUTS & HUITRES

Dos de bar de Bretagne grillé à l'huile d'olive  
Râpé d'artichauts et fenouils sauté minute  
Nage d'huitre et crème acidulée

### SEA BASS, ARTICHOKE & OYSTERS

Back fillet of sea bass from the Brittany broiled with olive oil  
Grated artichokes and fennel pan-fried a la minute  
Oyster stock and sour cream

POISSONS À LA CARTE 28€

» Ce plat a bénéficié de la baisse de TVA et sera vendu 25€ à la carte

“À LA CARTE” FISH 28€

» This dish has been entitled to the VAT reduction and will be sold 25€ « A la carte »

## VIANDES / MEAT

### COCHON, POMME DE TERRE & TRUFFES (Pour 2 personnes)

Côte de cochon français au sautoir  
Pommes de terre charlotte caramélisées au lard et thym  
Espumas truffé à la Tuber Melanosporum

### COCHON, POMME DE TERRE & TRUFFES (for 2 persons)

Sauteed French pork ribs  
Charlotte potatoes caramelized with bacon and thyme  
Froth around a core of chopped truffles (Tuber Melasporum)

### SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIERE DE L'AIN EN DEUX VARIANTES

Le premier cuit en basse température et fumé maison  
Le deuxième en rouelle farcie aux champignons du moment  
Soufflé de polenta et épinards, crème de Trompettes de la mort

### BREAST OF FARM-FRESH CHICKEN FROM THE AIN IN TWO VARIATIONS

The first cooked at low temperature and home-smoked  
The second rolled and stuffed with mushrooms of the moment  
Polenta and spinach soufflé, horn of plenty mushrooms

### BOEUF, LEGUMES & CANNELONI

Filet de bœuf Charolais poêlé au beurre  
Cannelloni de joues confites  
Pot au feu de légumes

### BEEF, VEGETABLES AND CANNELLONI

Filet of Charolais beef pan-fried in butter  
Cannelloni filled with preserved cheeks  
Vegetable pot au feu

### » AUTRUCHE, BLINIS & ACHARD»

Pavé d'autruche laqué aux épices douces  
Gros blinis aux herbes, graines de courge et tournesol  
Achard de légumes au gingembre

### » OSTRICH, BLINIS & RELISH»

Ostrich steak lacquered with sweet spices  
Large herb-flavored blinis, pumpkin and sunflower seeds  
Vegetable relish flavored with ginger

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française  
VIANDES À LA CARTE 28€

» Ce plat a bénéficié de la baisse de TVA et sera vendu 25€ à la carte

All our meats come from France  
"À LA CARTE" MEAT 28€

» This dish has been entitled to the VAT reduction and will be sold 25€ « A la carte »

## CARTE VEGETARIENNE / VEGETARIAN DISHES

### RISOTTO, FENOUIL & ARTICHAUTS

Risotto Carnaroli à la ciboulette et cébette  
Râpé de fenouil et artichauts sauté minute  
Cappuccino romarin

### RISOTTO, FENNEL & ARTICHOKEs

Risotto of Carnaroli rice flavored with chives and Cebette onions  
Grated artichokes and fennel pan-fried a la minute  
Rosemary cappuccino

### CROZETS, LENTINS DE CHENE & ASPERGES VERTES

Gratin de Crozets et lentins de chène au persil plat  
Asperges vertes dorées à l'huile d'olive  
Pulpe de courge en guise de sauce

### CROZET PASTA, CHINESE MUSHROOMS AND FLAT-LEAVED PARSLEY

Crozet pasta gratin with Chinese mushrooms and flat-leaved parsley  
Green asparagus golden browned in olive oil  
Pumpkin pulp as a sauce

### »LEGUMES & BALSAMIQUE«

Tagliatelles de légumes au wok et éclats de macarons aux châtaignes  
Étuvée d'endives et choux frisé  
Réduction balsamique

### »VEGETABLES & BALSAMIC«

Wok-fried vegetable noodles with chips of chestnut macarons  
Steamed endives and kale  
Balsamic reduction

### POLENTA & GINGEMBRE

Soufflé de polenta et épinards  
Achard de légumes au gingembre  
Aceto liqueur de figue de la maison Jacoulot

### POLENTA & GINGER

Polenta and spinach soufflé  
Vegetable relish flavored with ginger  
Fig liquor vinegar from the house of Jacoulot

Nos suggestions végétariennes se déclinent aussi bien en entrée qu'en plat  
A LA CARTE, ENTREE 15€, PLAT 20€

» Ce plat a bénéficié de la baisse de TVA et sera vendu à 17€ à la carte

Vegetarian suggestions are available as starter and main course  
VEGETARIAN STARTERS 15€, MAIN COURSE 20€

» This dish has been entitled to the VAT reduction and will be sold 17€ « A la carte »

## DESSERTS / DESSERTS

### **POIRE, CAMEL & CHOCOLAT AU LAIT**

Mousse de chocolat au lait  
Dés de poire, gelée caramel et éclats de chocolat  
Glace Gianduja

### **PEAR, CAMEL & MILK CHOCOLATE**

Milk chocolate mousse  
Pear cubes, caramel jelly and chocolate chips  
Gianduja ice cream

### **ORANGE, CAROTTE & PAMPLEMOUSSE**

Cannelloni de carottes et crème à l'orange  
Sorbet pamplemousse rose

### **ORANGE, CARROT & GRAPEFRUIT**

Carrot and orange cream cannelloni  
Pink grapefruit sherbet

### **CHOCOLAT, AMANDES & MANGUE**

Finger glacé au chocolat noir  
Croquant aux amandes  
Sorbet mangue

### **CHOCOLATE, ALMONDS & MANGO**

Finger glazed with dark chocolate  
Almond crisp  
Mango sherbet

### **POMME, CANNELLE & NOISETTES**

Financier aux noisettes  
Mousse cannelle et pommes caramélisées  
Sorbet Granny Smith

### **APPLE, CINNAMON & HAZELNUTS**

Hazelnut financier  
Cinnamon mousse and caramelized apples  
Granny Smith sherbet

### **CITRON VERT, GINGEMBRE & BADIANE**

Cône de crème glacée au citron vert  
Comme un baba imbibé au gingembre et badiane  
Pépites de pistache caramélisées

### **LIME, GINGER & STAR ANISE**

Frozen lemon cream cone  
Like a baba, but moistened with ginger- and star anise-flavored syrup  
Caramelized pistachio chips

DESSERTS A LA CARTE 12 €

"À LA CARTE" DESSERT 12€