



*Le Chef Vincent Betton
et sa brigade, sont heureux de vous
faire découvrir la cuisine du
restaurant Shamwari au gré des
saisons et de leurs inspirations*

Bienvenue et bonne dégustation!

*The Chef Vincent Betton and his team are
pleased to introduce you to the Shamwari
Restaurant cuisine according to the seasons
and inspiration. Welcome and happy tasting!*

 RESTAURANT 
SHAMWARI 

Le Menu du Marché

(servi pour le déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés)

The "Menu du Marché"

(served for lunch only from Monday to Friday, except bank holidays)

Gambas sauvage snackée
Tarte fine au condiment piquillos et pommes
Crèmeux verveine
Snacked wild king prawn
Tart with piquillos condiment and apples
Creamy verbena

ou

Velouté topinambours
Crème légère à l'essence d'épinards
Chips de topinambours
Jerusalem artichoke velouté
Light spinach cream
Jerusalem artichoke crisps



Presse de cochon ibérique mariné
Darphin de pommes de terre au chorizo
Cébettes et jus de vinaigre
Marinated Presa Iberian pork
Potato "darphin" with chorizo
Spring onions and vinegar jus

ou

Rascasse pochée au bouillon thaï
Légumes croquants au gingembre et citronnelle
Copeaux de carottes et herbes fraîches
Poached scorpionfish with Thai broth
Crunchy vegetables with ginger and lemongrass
Carrot shavings and fresh herbs



Assiette de fromages de notre région
Selection of regional cheeses

ou

Comme une poire Belle-Hélène
Like a pear "Belle-Hélène"

42,00 €uros

Le Menu Chasse

The Hunt Menu

Mise en Bouche

Appetizer



Terrine de sanglier

Lard colonnata, noisettes et confit de chou rouge

Boar terrine

Lardo di Colonnata, hazelnuts and red cabbage confit



Ballotine de perdreau gris aux trompettes de la mort

La cuisse confite, escalopine de foie gras poêlé

Jus tranché

Partridge ballotine with black chanterelle mushrooms

Preserved leg, pan-sautéed foie gras small escalope

Jus



Noisette de chevreuil d'Alsace, cuissot braisé comme un « casse-croûte »

Crèmeux d'oignons caramélisés et pickles, mini betteraves

Jus infusé aux baies de genévrier

Rack of deer from Alsace

Caramelized creamy onions and pickles, baby beetroot

Juniper berry infused jus



La pomme : déclinaison autour de la pomme Granny Smith et Golden

Parfumée à la cardamome et sorbet au cidre

The apple: declination around the Granny Smith and Golden apple

Cardamom flavored and cider sorbet

85,00 €uros

Le Menu Cinq Sens

The Five Senses Menu

Mise en Bouche *Appetizer*



L'œuf de poule « parfait », artichaut poivrade, spoom barigoule, truffe noire et copeaux de Pata Negra
The 'perfect' egg, poivrade artichoke, barigoule spoom, black truffle and Pata Negra shavings



Maigre de ligne confit à l'huile d'olive
Brandade en cromesquis, cébettes grillées, panais, écume au lard paysan
Meagre preserved in olive oil
Brandade cromesquis, grilled spring onions, parsnip
Bacon broth



Filet de bœuf Simmental, chou Pak Choï glacé, girolles au jus et à la moelle
Croûte de noisettes et jus tranché
Simmental beef fillet, glazed Pak Choï cabbage, girolle mushrooms with jus and bone marrow
Hazelnut crust and jus



Le Paris-Brest : roue chocolat, praliné et biscuit pâte à choux
Croquembouche gourmand, crème glacée au lait de noisettes
The Paris-Brest:
Chocolate wheel, praline and choux pastry biscuit, gourmet croquembouche, hazelnut milk ice cream

78,00 €uros

Le Menu Huit Sens

(servi pour le dîner et à l'ensemble des convives)

The Eight Senses Menu

(served for dinner only and for all guests)

Mise en Bouche

Appetizer



Pressé de foie gras rôti entier en conjugaison de poire et baies de Sichuan, gel et brioche au pain d'épices

Roasted whole duck foie gras with pear and Sichuan pepper, gingerbread gel and brioche



Noix de Saint-Jacques de Normandie rôties

Topinambours, crème légère à l'essence de cresson, écume de corail au sel fumé

Roasted Normandy scallops, Jerusalem artichokes, watercress light cream, coral foam with smoked salt



Blanc de turbot juste saisi

Risotto de céleri et granny smith, couteaux au beurre de fenouil, fumet à la verveine

Seared turbot, Celery and granny smith risotto, razor clams with fennel butter, verbena fish stock



Pomme de ris de veau croustillante, variation autour du salsifis, jus infusé au foin et appétit truffe noire

Crispy veal sweetbreads, salsify variations, hay infused jus, black truffle appétit



Sur table, sélection de fromages affinés par la fromagerie Boujon

Selection of cheeses by fromagerie Boujon served at your table



Granité bergamote, émulsion vanille

Bergamot granite, vanilla emulsion



L'arabica : en crème légère, strate de crémeux chocolat grand cru Kalapaïa 70%

Emulsion et crème glacée café

The arabica: in a light cream, 70% Kalapaïa grand cru creamy chocolate, coffee emulsion and ice cream

110,00 €uros

Menu proposé avec accord mets & vins 165,00 €uros

Menu proposed with wine pairing

Prix nets, service compris. Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer. *All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate. A list of products causing allergies or food intolerance is at your disposal on request. Please let us know about your special requirements.*

Pour commencer

To start

Pressé de foie gras rôti entier en conjugaison de poire et baies de Sichuan
Gel et brioche au pain d'épices

*Roasted whole duck foie gras with pear and Sichuan pepper
Gingerbread gel and brioche*

36,00 €uros



L'œuf de poule « parfait », artichaut poivrade, spoom barigoule, truffe noire et copeaux de Pata Negra
The 'perfect' egg, poivrade artichoke, barigoule spoom, black truffle and Pata Negra shavings

28,00 €uros



Noix de Saint-Jacques de Normandie rôties
Topinambours, crème légère à l'essence de cresson, écume de corail au sel fumé
*Roasted Normandy scallops
Jerusalem artichokes, watercress light cream, coral foam with smoked salt*

31,00 €uros



Risotto Aquarello aux champignons des bois, crémeux parmesan et écume persillade
Aquarello risotto with wild mushrooms, creamy Parmesan and parsley foam

28,00 €uros

Prix nets, service compris.

Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer.

Dans l'eau

In the water

Grosse sole côtière rôtie façon meunière
Gargouille de mini légumes glacés et beurre citronné

(Minimum 2 convives)

*Roasted coastal sole "meuniere"
Glazed seasonal baby vegetables, lemon butter
(minimum 2 guests)*

*(Par convive) 60,00 €uros
(per guest)*



Blanc de turbot juste saisi, risotto de céleri et granny smith, couteaux au beurre de fenouil

Fumet à la verveine

*Searched turbot, celery and granny smith risotto, razor clams with fennel butter
Verbena fish stock*

48,00 €uros



Maigre de ligne confit à l'huile d'olive, brandade en cromesquis, cébettes grillées, panais

Ecume au lard paysan

*Meagre preserved in olive oil, brandade cromesquis, grilled spring onions, parsnip
Bacon broth*

45,00 €uros

Prix nets, service compris.

Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer.

Sur terre

(Toutes nos viandes bovines sont d'origine française ou UE)

On earth

(all our beef meats come from France and EU)

Pomme de ris de veau croustillante
Variation autour du salsifis, jus infusé au foin et appétit truffe noire
*Crispy veal sweetbreads
Salsify variations, hay infused jus, black truffle appetit*

52,00 €uros



Filet de bœuf Simmental, chou Pak Choï glacé, girolles au jus et à la moelle
Croûte de noisettes et jus tranché
*Simmental beef fillet, glazed Pak Choï cabbage, girolle mushrooms with jus and bone marrow
Hazelnut crust and jus*

55,00 €uros



Poularde de Bresse en gremolata de citron confit et câpres
Rouleaux de cuisse braisée et mini blettes, raisins au vin jaune, jus perlé
*Bresse chicken in lemon confit and capers gremolata
Rolled braised legs and baby chards, grapes in yellow wine, pearled jus*

54,00 €uros

Prix nets, service compris.

Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer.

De la fromagerie Boujon

The cheeseboard

Chariot de fromages affinés
Cheeses from Boujon cheese factory

19,00 €uros

Les gourmandises

(à commander de préférence en début de repas)

The delicacies

(to be ordered at the beginning of the meal)

Chef Pâtissier : Clément Quérel

Le Paris-Brest : roue chocolat, praliné et biscuit pâte à choux
Croquembouche gourmand, crème glacée au lait de noisettes
*The Paris-Brest: chocolate wheel, praline and choux pastry biscuit
Gourmet croquembouche, hazelnut milk ice cream*

19,00 €uros



La bergamote : en plusieurs textures
Adoucie à la vanille Bourbon, crème glacée au thé Earl Grey
The Bergamot : in various textures, softened with Bourbon vanilla, Earl Grey tea ice cream

19,00 €uros



L'arabica : en crème légère, strate de crémeux chocolat grand cru Kalapaïa 70%
Emulsion et crème glacée café
*The arabica: in a light cream, 70% Kalapaïa grand cru creamy chocolate
Coffee emulsion and ice cream*

19,00 €uros



La pomme : déclinaison autour de la pomme Granny Smith et Golden
Parfumée à la cardamome et sorbet au cidre
*The apple: declination around the Granny Smith and Golden apple
Cardamom flavored and cider sorbet*

19,00 €uros

Prix nets, service compris.

Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer.

Soirée œnologique prestige

Wine tasting dinner

Lundi 4 décembre 2017, à partir de 19h30

Retrouvez notre prestigieuse soirée œnologique en partenariat avec la Maison de Champagne Roederer. Un grand moment de gastronomie et d'œnologie, un superbe menu et de très belles dégustations vous attendent.

Monday 4th December, from 7:30pm

Our prestigious wine tasting dinner is back! Enjoy an amazing evening with a gorgeous menu, along with Champagne Roederer wine tasting.



Les fêtes de fin d'année

Christmas and New Year's Eve

Un programme très spécial vous attend en décembre au Jiva Hill !

Dimanche 24 décembre, vivez avec vos proches un Noël enchanté en réservant dès à présent votre table dans l'un de nos restaurants pour un réveillon des plus gourmands ! Et pour clôturer l'année en beauté le dimanche 31 décembre, la Saint-Sylvestre sera des plus festives avec un menu gastronomique au restaurant Shamwari, en musique live !

A very special program awaits you in December at Jiva Hill!

Sunday 24th December, gather with your loved ones in one of our restaurants for a very gourmet Christmas Eve! To end the year in style, on Sunday 31st December, New Year's Eve will be most festive with a gourmet menu at the Shamwari restaurant, in live music!

Renseignements et réservations : +33 (0)4 50 28 48 48 ou welcome@jivahill.com

Informations and reservations: +33 (0)4 50 28 48 48 or welcome@jivahill.com

