



*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!

RESTAURANT
SHAMWARI

Le Menu du Marché

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

Méli-mélo de tomates cerise multicolores
Gel à la framboise et gaspacho

ou

Demi homard breton au bouillon *
Raviole de mangue et wakamé, tuile de riz



Chinchard en papillon juste snacké
Céleri rave et câpres frits, mousseline de carottes à la cardamome
Sauce façon bonne-femme

ou

Magret de canard laqué à la moutarde, mangue et épices Thaï
Risotto de Fregola à la mangue et tuile dentelle à la cannelle
Jus de canard perlé

ou

Côte de bœuf grillée *
Pommes Pont Neuf et girolles poêlées, sauce béarnaise ou barbecue (au choix)
(minimum deux personnes)



Assiette de fromages de notre région

ou

Délice de pamplemousse et noix de coco
Zeste confit et nuage de gin
Glace Bulgare

ou

Déclinaison de citron à la noix de macadamia

42,00 €uros

* supplément 15,00€ par personne

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.

Le Menu Cinq Sens

Mise en Bouche



L'œuf de poule « parfait »
Artichaut poivrade, spoom barigoule
Truffe noire et copeaux de Pata Negra



Blanc de turbot juste saisi
Risotto de céleri et granny Smith, couteaux au beurre de fenouil
Fumet à la verveine



Pigeon Miéral cuit sur le coffre
Les cuisses confites enrobées aux graines de sésame et wasabi
Toast d'abats et variation autour du petit pois



Le Paris-Brest :
Roue chocolat, praliné et biscuit pâte à choux
Croquembouche gourmand
Crème glacée au lait de noisettes

78,00 €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.

Le Menu Huit Sens

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

Mise en Bouche



Lingot de foie gras de canard en gelée d'hibiscus, rhubarbe confite et petite brioche



Jambonnettes de grenouilles crispy, mollets et fèves en timbale de bucatini
Cappuccino de fèves à l'ail des ours



Lotte rôtie au beurre de yuzu, gargouille de mini légumes,
Gingembre, herbes et bouillon thaï



Filet de bœuf Simmental
Chou Pak Choï glacé, girolles au jus et à la moelle
Croûte de noisettes et jus tranché



Sur table, sélection de fromages affinés par la fromagerie Boujon



Granité citron, émulsion basilic



La fraise Cléry :
Dans l'esprit d'une tartelette
Parfumée à la verveine et son sorbet

110,00 €uros

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

Pour commencer

Lingot de foie gras de canard en gelée d'hibiscus
Rhubarbe confite et petite brioche

36,00 €uros



L'œuf de poule « parfait »
Artichaut poivrade, spoom barigoule
Truffe noire et copeaux de Pata Negra

28,00 €uros



Jambonnettes de grenouilles crispy
Mollets et fèves en timbale de bucatini
Cappuccino de fèves à l'ail des ours

30,00 €uros



Déclinaison autour de la langoustine
Dashi à l'eau de tomate
Sorbet green zébra et citronnelle

32,00 €uros



Risotto Aquarello
Aux girolles et courgette tromboncino
Crèmeux parmesan et émulsion girolles

28,00 €uros

Dans l'eau

Saint Pierre rôti entier façon meunière
Petits légumes de saison glacés,
Aïgo Boulido aux olives taggiashe
(Minimum 2 convives)

(Par convive) 60,00 €uros



Blanc de turbot juste saisi
Risotto de céleri et granny Smith, couteaux au beurre de fenouil
Fumet à la verveine

45,00 €uros



Lotte au beurre de yuzu, gargouille de mini légumes,
Gingembre, herbes et bouillon thaï

46,00 €uros



Petit rouget façon papillon au basilic
Finger de polenta au céleri branche
Shiitakés et jus brun d'arrêtes

48,00 €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)

Presse de cochon ibérique
Aubergine de Florence au miso, duo de Chorizo et piquillo
Jus légèrement vinaigré

48,00 €uros



Filet de bœuf Simmental
Chou Pak Choï glacé, girolles au jus et à la moelle
Croûte de noisettes et jus tranché

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

54,00 €uros



Pigeon Miéral cuit sur le coffre
Les cuisses confites enrobées aux graines de sésame et wasabi
Toast d'abats et variation autour du petit pois

50,00 €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

Chariot de fromages affinés

19,00 €uros

Les gourmandises

(à commander de préférence en début de repas)

Le Paris-Brest :

Roue chocolat, praliné et biscuit pâte à choux

Croquembouche gourmand

Crème glacée au lait de noisettes

19,00 €uros



Le citron Yuzu :

En plusieurs textures

Rafraîchi au basilic, crème glacée au thé Earl Grey

19,00 €uros



La fraise Cléry :

Dans l'esprit d'une tartelette

Parfumée à la verveine et son sorbet

19,00 €uros



La rhubarbe :

Pochée et compotée adoucie à la vanille bourbon

Noix de pécan cristallisée

Espuma et glace au lait fermier

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.

Live musique au bar

Tout l'été, profitez d'un apéritif en musique : Jazz manouche, duo brésilien, pop revisitée... sur la terrasse du Jardin Japonais ou au bar, dégustez les cocktails de nos barmen tout en musique, pour une soirée estivale des plus agréables !



Concours de Dressage International

Les écuries du Jiva Hill organisent du 4 au 6 août 2017 un concours de dressage international !

Venez découvrir cette superbe discipline.

En libre accès

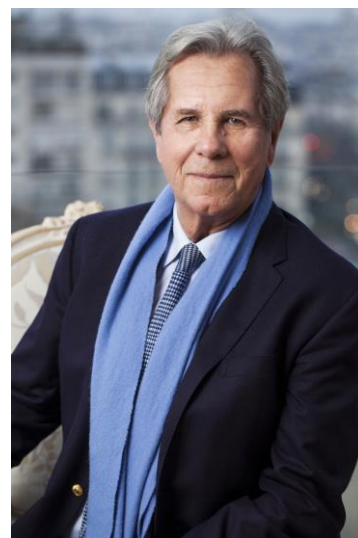


Dîner littéraire avec Jean-Louis Debré

Judi 28 septembre 2017, à partir de 19h30

Nous aurons le plaisir d'accueillir M. Jean-Louis Debré qui viendra présenter son livre « Le Dictionnaire Amoureux de la République » paru chez Plon.

Au programme : apéritif, dîner 3 plats, interview et séance de dédicaces !



L'Esprit du Jiva Hill...

« JIVA » est un terme bouddhiste qui signifie un être vivant. Jiva Hill, « la colline vivante », est un rêve en marche depuis 10 ans avec l'idée un peu folle de transformer un terrain agricole avec une situation exceptionnelle en un lieu paradisiaque offrant luxe, sport, calme et détente à ses hôtes.

Cet endroit magique est composé d'un hôtel***** membre des Relais & Châteaux, d'un Spa avec piscine, sauna, hammam, Jacuzzi, salle de fitness et Spa nordique, d'un restaurant gastronomique, d'une brasserie moderne, d'un bar lounge, d'une base hélicoptère, de deux courts de tennis, d'un terrain de handball et de basketball, d'un parcours de jogging, d'une base de ski nautique et d'un golf 9 trous / 18 départs.



Le restaurant « Shamwari » tient son nom d'une réserve privée de 20 000 hectares, située au Cap Oriental de l'Afrique du Sud. Elle a remporté plusieurs prix internationaux, et s'est vu décerner le titre de « World's Leading Conservation Company and Game Reserve » 16 années consécutives.



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. Imprégnée 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.



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.