



*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)*

Tête de veau en chaud et froid  
Crème moutardée et petits légumes



Truite française en deux façons  
Au sel légèrement fumée par nos soins et confite au beurre meunière  
Courgettes méridionales et caviar d'aubergines  
Nuage de thym

ou

Longe de veau grillée  
Son jus crémé  
Gratin de Zita et tagliatelles de carottes à l'huile de cèpes et noisettes



Assiette de fromages de notre région

ou

Macaron aux olives noires  
Crémeux estragon et orangettes

**42,00 euros**

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 », fricassée de trompettes de la mort, spoom de panais et croustille de truffe



Blanc de turbot sauvage aux coques  
Fregola Sarda au lard de Colonnata comme un risotto, crème de cresson



Filet de bœuf Simmental  
Cylindres de pommes de terre à la moelle et vert de cébettes, mini navets glacés, jus truffé



L'ananas

**71,00 €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 en gelée de pain d'épices, gel de poires et brioche toastée



Grosse gambas « Carabineros », blanc-manger topinambour, persil et noisettes



Aiguillettes de Saint-Pierre rôties au beurre demi-sel  
Linguines à l'encre de seiche, moules et émulsion gingembre



Pigeon Miéral cuit sur le coffre  
La cuisse confite, céleri en deux textures, truffes noires et jus perlé



Sur table, sélection de fromages affinés par la fromagerie Boujon



Passionnement chocolat



Délice framboise litchis

**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*

Pressé de foie gras de canard mi cuit et biscuit châtaigne  
Bouillon de poule à l'huile de truffe noire

36,00 €uros



L'œuf de poule « parfait »  
Fricassée de trompettes de la mort  
Spoon de panais et croustille de truffe

26,00 €uros



Escargots de Bourgogne et pieds de moutons en persillade  
Timbale de bucatini  
Ecume d'ail

28,00 €uros



Noix de Saint-Jacques rôties au beurre demi sel  
Déclinaison autour de la betterave  
Ecume au sureau

32,00 €uros



Risotto Aquarello aux champignons des bois  
Crèmeux parmesan  
Emulsion persil

28,00 €uros

## Dans l'eau

Blanc de turbot sauvage aux coques  
Fregola Sarda au lard de Colonnata comme un risotto  
Crème de cresson

45,00 €uros



Grosse sole côtière façon meunière aux noisettes et à la sarriette  
Petits légumes glacés  
Miettes de pommes de terre  
*(minimum 2 convives)*

*(par convive)* 56,00 €uros



Bar de ligne rôti au beurre demi-sel  
Variation autour de l'oignon  
Nuage de ciboulette

46,00 €uros



Maigre en croûte de corail et estragon  
Jeux de textures autour de l'artichaut et bouillon barigoule

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)*

Déclinaison autour du cochon  
Mignon, poitrine braisée, pieds confits au cidre  
Mousseline de pommes de terre au jus de truffes

48,00 €uros



Filet de bœuf Simmental  
Cylindres de pommes de terre à la moelle et vert de cébettes  
Mini navets glacés, jus truffé

55,00 €uros



Pomme de ris de veau croustillante  
Mijotée de jeunes carottes au jus  
Spoon amandes  
Pommes diamants

58,00 €uros



Suprême de poularde de Bresse  
Cromesquis de cuisse braisée au vin jaune  
Chanterelles grises  
Sauce suprême

51,00 €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 grand cru Madagascar :  
Tartelette chaude, touche de fève de Tonka  
Et crème glacée au yaourt

19,00 €uros



L'ananas :  
En brunoise et compotée au vinaigre balsamique blanc  
Biscuit et crémeux coco  
Espuma à la citronnelle et sorbet pinacolada

19,00 €uros



La poire Comice de Savoie :  
Pochée dans son jus, gelée de Savagnin de chez Macle  
Compotée et mousse de poires en palet sablé  
Crème glacée aux noix de pécan

19,00 €uros



Le Mont Blanc vu du Shamwari :  
Cylindre croustillant au chocolat, crémeux et éclats de marrons confits  
Crème légère vanille et meringues acidulées

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.



# Actualités



2007... 2017...

Le Jiva Hill Resort souffle ses 10 bougies cette année ! Pour fêter cela comme il se doit, nous avons préparé un programme d'animations tout au long de l'année ! Soirées œnologiques, rendez-vous littéraires, soirées jazz, compétitions de golf...

N'hésitez pas à nous laisser vos coordonnées pour ne rien rater de tous ces événements !

A noter également dans votre agenda dès maintenant : notre 1<sup>er</sup> Marché des Producteurs et Artisans le dimanche 2 avril 2017, et une superbe Garden Party le dimanche 2 juillet 2017 !

## 16 mars : rendez-vous littéraire !

Reprise des soirées littéraires au Jiva Hill ! Pour la première de cette année, nous aurons le plaisir d'accueillir M. Vladimir FEDOROVSKI, qui viendra présenter ses deux derniers livres, « Le Dictionnaire amoureux de Saint Pétersbourg » paru chez Plon et « Poutine de A à Z », qui sortira aux éditions Stock début mars.



80,00 € par personne



## 27 mars : soirée œnologique !

Soirée œnologique vins de Bordeaux spéciale "déclinaison autour du millésime 2007" pour célébrer les 10 ans du Jiva Hill Resort ! 10 ans de dégustation de vins, 10 ans de découverte de domaines viticoles, 10 ans de gastronomie au restaurant Shamwari, ça se fête !

110,00 € par personne

Renseignements et inscriptions : +33 (0)4 50 28 48 48 ou [welcome@jivahill.com](mailto:welcome@jivahill.com)

## *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 et salle de fitness, d'un restaurant gastronomique, 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.