



*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 

Suggestions des fêtes

Celebration suggestions

Déclinaison autour de l'huître Marennes Oléron n°3
Nature, vinaigre échalottes, yuzu, cresson, pomme de terre, crispy
Variation of oysters (Marennes Oléron n°3)
Plain, shallot vinegar, yuzu, watercress, potato, crispy

27,00 Euros



Les 6 huîtres Marennes Oléron n°3
6 oysters (Marennes Oléron n°3)

20,00 Euros



Escalope de foie gras de canard poêlée au poivre de Sichuan,
Billes de poire, gel pain d'épices et brioche toastée
Pan-sautéed escalope of duck foie gras with Sichuan pepper,
Pear spheres, gingerbread jelly and toasted brioche

32,00 Euros



Le demi homard dans sa carapace au beurre demi-sel, gargouille de légumes, sauce crustacés
Half a lobster within its shell with salted-butter, vegetables, shellfish sauce

42,00 Euros



Fricassée de dinde de Bresse aux marrons, pommes purée à la truffe, sauce suprême
Fricassee turkey from the Bresse region with chestnuts, potato purée with truffle, supreme sauce

40,00 Euros



Dans l'esprit d'une boule de Noël, fruits exotiques, sorbet passion, banane
Like a Christmas bauble, exotic fruits, passion banana sorbet

18,00 Euros

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 Euros

Le Menu Cinq Sens

The Five Senses Menu

Mise en Bouche

Appetizer



L'œuf de poule « parfait », dans l'esprit d'un Parmentier

Cappuccino pommes de terre, poireaux et truffe noire

The 'perfect' egg, in the spirit of a cottage pie, potato Cappuccino, leeks and black truffle



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 canette de la Dombes au Gomasio, tatin de navets, dattes Medjool et jus de canette

Dombes' Duckling fillet flavored with Gomasio, turnip tatin, Medjool date, duckling 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 Euros

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



Lingots de foie gras de canard en gelée de porto comme un vin chaud

Anguille fumée et brioche au beurre de sarrazin

Duck foie gras ingots topped with a port wine jelly just as mulled wine

Smoked eel and brioche with buckwheat butter



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, coqueaux 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 appetit



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 Euros

Menu proposé avec accord mets & vins 165,00 Euros

Menu proposed with wine pairing

Pour commencer

To start

Lingots de foie gras de canard en gelée de porto comme un vin chaud
Anguille fumée et brioche au beurre de sarrazin

*Duck foie gras ingots with a port wine jelly just as mulled wine
Smoked eel and brioche with buckwheat butter*

36,00 Euros



L'œuf de poule « parfait », dans l'esprit d'un Parmentier
Cappuccino pommes de terre, poireaux et truffe noire

The 'perfect' egg, in the spirit of a cottage pie, potato Cappuccino, leeks and black truffle

28,00 Euros



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 Euros



Risotto Aquarello aux champignons des bois, crémeux parmesan et écume persillade

Aquarello risotto with wild mushrooms, creamy Parmesan and parsley foam

28,00 Euros

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 Euros
(per guest)*



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*

48,00 Euros



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 Euros

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 Euros



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 Choi cabbage, girolle mushrooms with jus and bone marrow
Hazelnut crust and jus

55,00 Euros



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 Euros

De la fromagerie Boujon

The cheeseboard

Chariot de fromages affinés
Cheeses from Boujon cheese factory

19,00 Euros

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 Euros



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 Euros



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 Euros



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 Euros

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

