



*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)

Cromesquis de tête de veau
Condiment moutarde
Mousseline de légumes et palets de pommes de terre



Cabillaud en deux textures
Méli-mélo de légumes verts
Cylindre de pommes de terre en cage de comté

ou

Carré de cochon
Nouilles Soba et condiment poivrons
Beurre de citron et coriandre



Assiette de fromages de notre région

ou

Raviole de rhubarbe
Croustillant noisettes
Emulsion grenadine

42,00 €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 Cinq Sens

Mise en Bouche



L'œuf de poule « parfait »
Premières asperges vertes françaises croquantes, shiitakes
Effeillé de haddock et son écume



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



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



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

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



Noix de Saint-Jacques en croûte de truffe noire
Blanc manger chou-fleur, croustille de pain de mie, jus brun de veau



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



Filet de bœuf Simmental
Fine tarte sablée aux asperges blanches et poivre Sancho
Ail noir et jus tranché au beurre noisette



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 »
Premières asperges vertes françaises croquantes, shiitakes
Effeillé de haddock et son écume

26,00 €uros



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

30,00 €uros



Noix de Saint-Jacques en croûte de truffe noire
Blanc manger chou-fleur, croustille de pain de mie
Jus brun de veau

32,00 €uros



Risotto Aquarello
Morilles et fèves
Crémeux parmesan et émulsion au Noilly Prat

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



Loup sauvage « petit bateau » en croute feuilletée à la fleur de sel
Miettes de pommes de terre vitelottes
Sauce veloutée
(minimum 2 convives)

(par convive) 56,00 €uros



Lotte rôtie 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)

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
Fine tarte sablée aux asperges blanches et poivre Sancho
Ail noir et jus tranché au beurre noisette

55,00 €uros



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

58,00 €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 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



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

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



Les petits pont de mai !

Le mois de mai sera propice à la détente et aux moments en famille !

Renseignez-vous auprès de la réception pour réserver un séjour à l'hôtel.



2 juillet : Summer Party

Venez fêter les 10 ans du Jiva Hill lors d'une Summer Party « les pieds dans l'herbe » ! De 11h30 à 18h00, live cooking et live music électro : décontraction chic et épicurisme exigés !



Renseignements : +33 (0)4 50 28 48 48 ou 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.