



*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)

Thon rouge roulé aux herbes fraîches, tartare d'avocat à la coriandre, gel au citron vert

Red tuna rolled with fresh herbs, avocado tartar with coriander, lime gel

ou

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

*Half Brittany lobster in broth, mango ravioli and wakamé, rice tuile **



Filet de bar cuit au naturel, risotto de tomates fumées, toast de brandade de bar et émulsion coraillée

Bass fillet, smoked tomato risotto, bass brandade toast and coral emulsion

ou

Onglet de veau au sautoir, étuvée de chou rouge aux éclats de noisettes et polenta crémeuse

Chips d'ail et jus de veau infusé au romarin

Sautéed veal hanger steak, steamed red cabbage with hazelnut shavings and creamy polenta

Garlic crisps and veal jus infused with rosemary

ou

Côte de bœuf grillée, pommes Pont Neuf et girolles poêlées, sauce béarnaise ou barbecue *

(minimum deux personnes)

*Grilled rib steak, potatoes Pont Neuf and pan sautéed girolle mushrooms, Béarnaise or barbecue sauce **

(minimum two guests)



Assiette de fromages de notre région

Selection of regional cheeses

ou

Délice de pamplemousse et noix de coco, zeste confit et nuage de gin, glace Bulgare

Grapefruit and coconut delight, preserved zest and Gin hint, yogurt ice cream

ou

Tartelette aux fruits rouges, confit framboise chocolat

Red fruits tartlet, raspberry chocolate confit

42,00 €uros

** supplément 15,00€ par personne*

** €15 extra charge per guest*

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



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



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
Mieral dove cooked on its chest, the leg confit with sesame and wasabi, giblets toast and garden pea variation



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



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

Duck foie gras with hibiscus jelly, candied rhubarb and small brioche



Jambonnettes de grenouilles crispy, mollets et fèves en timbale de bucatini

Cappuccino de fèves à l'ail des ours

Crispy frog legs, calf and beans in a bucatini cup, Cappuccino of beans with wild garlic



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

Roasted monkfish with yuzu butter, baby vegetables, ginger, herbs and Thai broth



Filet de bœuf Simmental

Chou Pak Choi 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



Sur table, sélection de fromages affinés par la fromagerie Boujon

Selection of cheeses by fromagerie Boujon served at your table



Granité citron, émulsion basilic

Lemon granite, basil emulsion



La fraise Cléry, dans l'esprit d'une tartelette parfumée à la verveine et son sorbet

The Cléry strawberry: like a tartlet, flavored with verbena and its sorbet

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

Lingot de foie gras de canard en gelée d'hibiscus, rhubarbe confite et petite brioche
Duck foie gras with hibiscus jelly, candied rhubarb and small 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



Jambonnettes de grenouilles crispy, mollets et fèves en timbale de bucatini
Cappuccino de fèves à l'ail des ours
Crispy frog legs, calf and beans in a bucatini cup, cappuccino of beans with wild garlic

30,00 €uros



Déclinaison autour de la langoustine, dashi à l'eau de tomate, sorbet green zébra et citronnelle
Norway lobster variations, dashi with tomato water, green zebra and lemongrass sorbet

32,00 €uros



Risotto Aquarello aux girolles et courgette tromboncino, crémeux parmesan et émulsion girolles
Aquarello risotto with girolle mushrooms and tromboncino, creamy Parmesan and girolle mushroom emulsion

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

Saint Pierre rôti entier façon meunière, petits légumes de saison glacés
Aïgo Boulido aux olives taggiashe

(Minimum 2 convives)

Roasted whole John Dory "meuniere", glazed seasonals baby vegetables, aïgo boulido with taggiashe olives

*(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

*Seared turbot, celery and granny Smith risotto, razor clams with fennel butter
Verbena fish stock*

45,00 €uros



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

Monkfish with yuzu butter, baby vegetables, ginger, herbs and Thai broth

46,00 €uros



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

Little mullet with basil, celery polenta finger, Shiitake and brown jus

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)

On earth

(all our beef meats come from France and EU)

Presa de cochon ibérique, aubergine de Florence au miso, duo de Chorizo et piquillo
Jus légèrement vinaigré

Presa of iberian pork, florence's aubergine with miso, chorizo and piquillo, vinegar jus

48,00 €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



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

*Mieral dove cooked on its chest, the leg confit with sesame and wasabi
Giblets toast and garden pea variation*

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

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



Le citron Yuzu en plusieurs textures
Rafraîchi au basilic, crème glacée au thé Earl Grey
The Yuzu lemon:in various textures, refreshed with basil, Earl Grey tea ice cream

19,00 €uros



La fraise Cléry dans l'esprit d'une tartelette
Parfumée à la verveine et son sorbet
The Cléry strawberry: like a tartlet, flavored with verbena and its sorbet

19,00 €uros



La rhubarbe : pochée et compotée adoucie à la vanille bourbon
Noix de pécan cristallisée espuma et glace au lait fermier
*The rhubarb: poached and compotée softened with Bourbon vanilla, crystallized pecan nuts
Espuma and farmer milk ice cream*

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

Live music at the 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 !



This Summer, enjoy a live music aperitif: Jazz manouche, Brazilian duo, Drumminsax... on the terrace or at the bar, taste a wonderful cocktail made by our barmen while listening music, for a so cool evening !

Dîner littéraire avec Jean-Louis Debré

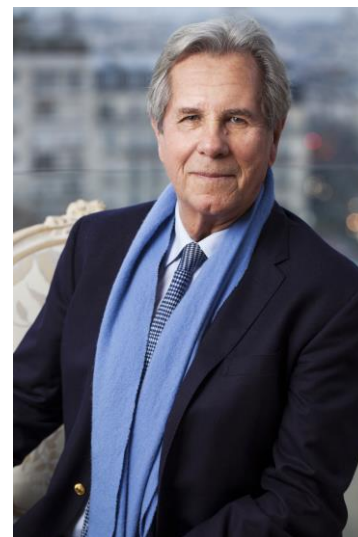
Literature dinner with Jean-Louis Debré

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 !

Thursday 28th September 2017, from 7:30 pm. We'll be pleased to welcome Mr Jean-Louis Debré who will speak about his new book « Le Dictionnaire Amoureux de la République ». Program: aperitif, 3-course meal, interview and book signing!



L'Esprit du Jiva Hill...

Jiva Hill Spirit...

« 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.

« JIVA » is a Buddhist term which means a human being. Jiva Hill, the alive hill, is a dream of 10 years with a little bit crazy idea to transform an agricultural ground with an exceptional position into a heaven place offering: luxury, sport, peace and relaxation to its guests.

This magic place offers a 5 hotel, member of Relais & Châteaux, a Spa with swimming pool, sauna, Hammam, Jacuzzi, fitness room and Nordic Spa, a gourmet restaurant, a modern brasserie, a lounge bar, complete heliport base, two tennis courts, handball and basketball court, outdoor jogging circuit, world level water-skiing base and a golf.*



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.

The Shamwari restaurant is named after a private reserve located at the Oriental Cape of South Africa. It won several international awards, and a the title of World's Leading Conservation Company and Game Reserve 16 consecutive years.

The Shamwari Game Reserve concept is the conservation of endangered life ; it is the dream of one man and the result of the passion of others. Steeped in history dating back to the settlers and the time when herds of animals were running freely, this natural reserve of 20 000 hectares has five ecosystems and allow the development of different species of plants and a wide variety of animal and bird life. Here meet the African adventure and unmatched conservation effort with responsible tourism.

