



*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)

Tarte d'oignons à la poitrine fumée  
Variation autour de la pomme et de l'oignon

*Onion tart with smoked chest  
Apple and onion variations*



Ballottine de merlu rôti  
Mousseline de petits pois au sel des vikings et billes de carottes glacées  
Peau croustillante et jus de carottes au yuzu

*Roasted hake ballottine  
Garden pea mousse with Viking salt and glazed carrot balls  
Crispy skin and yuzu carrot jus*

ou

Pastilla de joue de bœuf braisée à l'orange  
Palets de pommes de terre au piment d'Espelette et cocos en deux textures  
Jus de bœuf à l'orange

*Orange braised ox cheek pastilla  
Espelette pepper potato palets, and two way coco beans  
Orange beef jus*



Assiette de fromages de notre région

*Selection of regional cheeses*

ou

Le coing poché au gingembre, en mousseline  
Crèmeux citron et sorbet gingembre-citron

*Quince poached with ginger, in mousse  
Creamy lemon and ginger-lemon sorbet*

**42,00 €uros**

# 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*



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 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*



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*



Pressé de foie gras rôti entier en conjugaison de poire et baies de Sichuan, gel et brioche au pain d'épices  
*Roasted whole duck foie gras with pear and Sichuan pepper, gingerbread gel and brioche*



Raviole d'escargots du Jura aux cèpes, éclats de marrons et bouillon de poule légèrement fumé  
*Jura snail with cepe mushroom small ravioli, chestnut shavings and chicken broth lightly smoked*



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*



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*



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 framboise : en finger relevée d'une crème légère au piment d'Espelette, mousse et sorbet au thym  
*The raspberry: finger with a light Espelette pepper cream, thyme mousse and 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

Pressé de foie gras rôti entier en conjugaison de poire et baies de Sichuan  
Gel et brioche au pain d'épices

*Roasted whole duck foie gras with pear and Sichuan pepper  
Gingerbread gel and 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



Raviole d'escargots du Jura aux cèpes, éclats de marrons et bouillon de poule légèrement fumé

*Jura snail with cepe mushroom small ravioli, chestnut shavings and chicken broth lightly smoked*

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  
Aigo Boulido aux olives taggiasche

*(Minimum 2 convives)*

*Roasted whole John Dory "meuniere", glazed seasonal baby vegetables, aigo boulido with taggiasche olives  
(minimum 2 guests)*

*(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*

48,00 €uros



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 €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*

46,00 €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 et amandes fraîches

Duo de chorizo et piquillos, jus légèrement vinaigré

*Iberian pork presa, Florence's eggplant with miso and fresh almonds, chorizo and piquillos, 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



La grouse d'Ecosse en deux services :

Le coffre en croûte de cacao, mousseline de racines de persil et cerfeuil tubéreux

Jus au whisky « famous grouse »

Les cuisses et gésiers confits en chartreuse de choux verts et pancetta

Figs flambées au whisky, herbes et jus

*Scottish grouse in two services:*

*The chest in cocoa crust, parsley root and tuberous chervil mousse*

*"Famous grouse" Whisky jus*

*The legs and gizzards confit in green cabbage and pancetta chartreuse*

*Figs flamed with Whisky, herbs and jus*

65,00 €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 framboise : en finger relevée d'une crème légère au piment d'Espelette  
Mousse et sorbet au thym  
*The raspberry: finger with a light Espelette pepper cream, thyme mousse and sorbet*

19,00 €uros



La figue : compotée et pochée au vin rouge, tuile croustillante biscuitée  
Spoon et sorbet au Maury  
*The fig: compotée and poached in red wine, crispy biscuit tuile  
Spoon and Maury 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.



## Soirée œnologique Grands Crus Classés de Bernard Magrez

*Wine tasting dinner*

Lundi 30 octobre 2017, à partir de 19h30

Découvrez pour la première fois sous une seule signature la magie de quatre Grands Crus Classés.

Le Restaurant Shamwari vous ouvre ses portes pour savourer un moment rare d'émotion et d'exception au cœur des Grands Crus Classés bordelais avec Bernard Magrez.

Seul propriétaire de quatre Grands Crus Classés, nous vous invitons à découvrir ses prestigieux Châteaux pour vous permettre de vivre une expérience unique de l'art de vivre à la bordelaise.

# Bernard Magrez

LES CLÉS DE L'EXCELLENCE



*On Monday 30<sup>th</sup> October, discover for the first time four Grands Crus Classés with Bernard Magrez wines. We invite you to taste his prestigious wines and live a unique Bordeaux art de vivre moment!*

## Live musique au bar

*Live music at the bar*

Tous les 15 jours, le vendredi, profitez d'un apéritif en musique au bar : jazz manouche, duo brésilien, pop revisitée... Dégustez les cocktails de nos barmen tout en musique, pour une soirée conviviale entre amis !

*Enjoy a live music aperitif at the bar: jazz manouche, Brazilian duo, pop music... Taste a wonderful cocktail made by our barmen while listening music, for a so cool evening with your loved ones !*



Jiva Hill Resort – Route d'Harée – 01170 Crozet (France) - +33 (0)4 50 28 48 48 [www.jivahill.com](http://www.jivahill.com)



Renseignements : +33 (0)4 50 28 48 48 ou [welcome@jivahill.com](mailto:welcome@jivahill.com)  
Informations and reservations: +33 (0)4 50 28 48 48 or [welcome@jivahill.com](mailto:welcome@jivahill.com)

# 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.*

