



*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)

Rillettes d'aile de raie à la moutarde à l'ancienne et aux algues kombu fraîches

Daikon en pickles et coulis de mangue

Skate wing rillettes with old style mustard and fresh kombu algae

Daikon pickles and mango coulis



Pavé de rascasse rôtie

Salsifis au beurre moussieux et étuvée de chou rouge au basilic et noisettes

Tuile dentelle citron et jus brun d'arêtes

Roasted sea bream

Salsify with sparkling butter and steamed red cabbage with basil and hazelnuts

Lemon tuile and fish bones brown jus

ou

Quasi de veau cuit au sautoir

Mousseline de céleri au foin et déclinaison de pommes

Jus de veau à la marjolaine

Sautéed veal rump

Hay celery mousse and apple variations

Veal gravy with marjoram



Assiette de fromages de notre région

Selection of regional cheeses

ou

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

42,00 €uros

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 €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, trompettes des morts, éclats de marrons, bouillon de poule légèrement fumé
Jura snail with horn of plenty mushroom small ravioli, chestnut shavings and lightly smoked chicken broth



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, trompettes des morts, éclats de marrons

Bouillon de poule légèrement fumé

Jura snail with horn of plenty mushroom small ravioli, chestnut shavings and lightly smoked chicken broth

30,00 €uros



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

Aquarello risotto with wild mushrooms, creamy Parmesan and parsley foam

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

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)

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



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 €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 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 €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.

Dîner littéraire avec Gilbert Sinoué

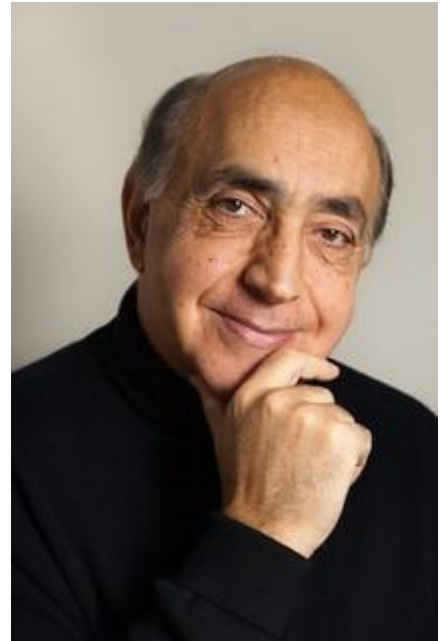
Literature dinner with Gilbert Sinoué

Judi 16 novembre 2017, à partir de 19h30

Nous aurons le plaisir d'accueillir M. Gilbert Sinoué qui viendra présenter son livre « Averroès ou le secrétaire du diable » paru chez Fayard.

Au programme : apéritif, dîner 3 plats, interview et séance de dédicaces !

Thursday 16th November 2017, from 7:30 pm. We'll be pleased to welcome Mr Gilbert Sinoué who will speak about his new book « Averroès ou le secrétaire du diable ». Program: aperitif, 3-course meal, interview and book signing!



Les fêtes de fin d'année

Christmas and New Year's Eve

Un programme très spécial vous attend en décembre au Jiva Hill !

Lundi 4 décembre, nous vous attendons pour une soirée œnologique prestige autour du Champagne Roederer. 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!

Monday 4th December, enjoy a prestigious wine tasting dinner with the Champagne Roederer. 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

