



*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)

Fera du lac Lemman fumé, confit de mandarines et condiment végétal croquant  
*Smoked fera from Lake Geneva, candied mandarins and crispy vegetal condiment*

ou

Velouté de cresson, céleris rave, noisettes et crème montée au wasabi  
*Watercress velouté, celeriac, hazelnuts and wasabi cream*



Pavé d'Eglefin rôti au beurre Yuzu, chutney de rutabaga à la mangue et perles de Yuzu,  
Emulsion au radis Daikon  
*Fresh haddock fillet roasted with Yuzu butter, rutabaga and mango chutney, Yuzu pearls,  
Daikon radish foam*

ou

Ballotine de cuisse de pintade « Mieral » aux shiitakés,  
Topinambours confits et en écrasé à la noisette, sauce suprême  
*Mieral leg of guinea fowl ballotine flavored with shiitake,  
Preserved Jerusalem artichoke, mashed with hazelnuts, supreme sauce*



Assiette de fromages de notre région  
*Selection of regional cheeses*

ou

Duo vanille et noisettes, enrobé au caramel, glace bulgare et spoom lait fumé  
*Vanilla and hazelnut duo, caramel coated, yogurt ice cream and smoked milk spoom*

**42,00 €uros**

## *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



Coquillettes comme un risotto, mascarpone, truffes noires et chips de légumes

*Coquillettes like a risotto, mascarpone, black truffle and vegetables crisps*

35,00 Euros



Langoustines rôties au beurre moussieux, palets de pieds de cochon croustillants  
Céleri branche et jus corsé au gingembre

*Roasted king prawns with sparkling butter, crispy pig's trotters palets, celery, ginger spicy jus*

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 "meunière"  
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



Bar de ligne confit à l'huile d'olive, brandade en cromesquis, cébettes grillées, panais

Ecume au lard paysan

*Line caught seabass 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, huitre Gillardeau N°3 croustillante  
Spirale de pommes de terre boulangère et chou kale, jus perlé  
*Simmental beef fillet, crunchy Gillardeau oyster N°3*  
*"Boulangère" potatoes spiral and kale cabbage, pearled 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 PATISSIER : CLEMENT QUEREL

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

# 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*



Féra du lac Léman nacrée, fraîcheur de cédrat

Chou-fleur multicolore et beurre battu citronné

*Lake fera, fresh citron*

*Multicolor cauliflower and beaten lemon butter*



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 €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



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*



## Saint Valentin

### Valentine's Day

Fêtez la Saint-Valentin comme il se doit au Jiva Hill Resort ! Un menu spécialement créé pour l'occasion sera disponible pour le dîner du 14 au 17 février.

*Celebrate Valentine's Day at Jiva Hill Resort!  
Special menu for dinner from 14<sup>th</sup> to 17<sup>th</sup>  
February. Book your table!*



## 1er avril : déjeuner de Pâques

### Easter Sunday lunch



Pour Pâques, le Jiva Hill Resort vous propose un menu festif et gourmand ! L'occasion rêvée de se retrouver en famille pour partager un moment de bonheur et de gourmandise ! Demandez le menu auprès du restaurant et réservez dès maintenant votre table...

*For Easter, the Jiva Hill Resort is happy to offer you a festive and gourmet menu! This is the opportunity to gather with your loved ones and share moments of happiness and gourmandise! Ask for the menu at the restaurant and book your table...*

Renseignements et réservations : +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.*

