



*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)

Terrine de lapin à l'estragon et tomates séchées
Câpres, condiment croquant et mousseline d'oignons à l'estragon
Terrine of rabbit with tarragon and sun-dried tomatoes
Capers, crispy condiment and a tarragon and onion mousseline

ou

Velouté de panais, condiment poire, miel et noix
Parsnip velouté, pear, honey and walnut condiment



Filet de dorade grillé, écrasé de céleri rave
Granny Smith et cacahuètes, beurre blanc
Grilled seabream, mashed celery
Granny Smith and peanuts, white butter sauce

ou

Gigot d'agneau confit et effiloché aux épices
Risotto de carottes multicolores au curcuma, chips et jus d'agneau à la cannelle
Lamb leg confit and shredded seasoned with spices
Risotto of multicolored carrots flavored with turmeric, crisps and cinnamon lamb juice



Assiette de fromages de notre région
Selection of regional cheeses

ou

Trilogie d'oranges sanguines et thym, brisures de Florentin et sorbet thym
Trilogy of red oranges and thyme, sliver of Florentines and thyme sorbet

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 sarrasin

*Duck foie gras ingots with a port wine jelly just as mulled wine
Smoked eel and brioche with buckwheat butter*

36,00 €uros



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 €uros



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 €uros



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

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

35,00 €uros



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 €uros

Dans l'eau

In the water

Sole côtière rôtie façon meunière
Gargouille de mini légumes glacés et beurre citronné

(Minimum 2 convives)

*Roasted coastal sole "meuniere"
Glazed seasonal baby vegetables, lemon butter
(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



Bar de ligne en écailles de pommes de terre
La carotte dans tous ses états, jus infusé au citron noir

*Line caught seabass dressed in crusty potato scales
Carrots in all its form , black lemon infused jus*

46,00 €uros

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 €uros



Filet de bœuf Hereford, huître Gillardeau n°3 croustillante
Spirale de pommes de terre boulangère et chou kale, jus perlé
*Hereford beef fillet, crunchy Gillardeau oyster n°3
"Boulangère" potato spiral and kale cabbage, pearled jus*

54,00 €uros



Carré d'agneau de lait des Pyrénées en croûte de sarriette
Ballotine d'épaule, asperges blanches de la ferme de Nogaret
Pulpe d'ail
*Pyrénées rack of milk-fed lamb in savory crust
Shoulder ballotine, Nogaret farm white asparagus
Garlic pulp*

56,00 €uros

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

Déclinaison autour de la mangue
Coriandre et gingembre, sorbet gingembre
Mango variations
Coriander and ginger, ginger sorbet

19,00 €uros



Le praliné en crémeux et fumé
Espuma au yaourt, noisettes caramélisées, crème glacée aux pralines
Creamy and smoked praline
Yogurt espuma, caramelized hazelnuts, praline ice cream

19,00 €uros



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 €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

Le Menu Découverte

(servi pour le dîner du lundi au vendredi et pour le déjeuner le week-end et jours fériés)

The Menu "Découverte"

(served for dinner from Monday to Friday and for lunch on weekends and bank holidays)

Mise en Bouche

Appetizer



Escargots du Jura de chez Mme Guyperret
Fine tartelette sablée aux asperges de la ferme de Nogaret
Ail et persil

*Mrs Guyperret Jura snails
Nogaret farm white asparagus tartlet
Garlic and parsley*



Filet de canette de la Dombes au Gomasio
Tatin de navets, datte Medjool et jus de canette

*Dombes duckling fillet flavored with Gomasio
Turnip tatin, Medjool date, duckling jus*



Le praliné en crémeux et fumé
Espuma au yaourt, noisettes caramélisées
Crème glacée au praliné

*Creamy and smoked praline
Yogurt espuma, caramelized hazelnuts
Praline ice cream*

55,00 €uros

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*



Filet de truite nacrée, fraîcheur de cédrat
Chou-fleur multicolore et beurre battu citronné

*Trout fillet, fresh citron
Multicolor cauliflower and beaten lemon butter*



Filet de bœuf Hereford, huître Gillardeau n°3 croustillante
Spirale de pommes de terre boulangère et chou kale, jus perlé

*Hereford beef fillet, crunchy Gillardeau oyster n°3
"Boulangère" potato spiral and kale cabbage, pearled jus*



Déclinaison autour de la mangue
Coriandre et gingembre, sorbet gingembre

*Mango variations
Coriander and ginger, ginger sorbet*

78,00 €uros

Menu proposé avec accord mets & vins 123,00 €uros

Wine pairing €123

Le Menu Huit Sens

(servi pour le dîner le samedi uniquement et à l'ensemble des convives)

The Eight Senses Menu

(served for dinner on Saturday 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



Bar de ligne en écailles de pommes de terre, la carotte dans tous ses états, jus infusé au citron noir

Line caught seabass dressed in crusty potato scales, carrots in all its form,

Black lemon infused jus



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 framboise pamplemousse, émulsion vanille

Raspberry grapefruit 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 €uros

Menu proposé avec accord mets & vins 165,00 €uros

Wine pairing €165

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.*

Soirée œnologique

Wine tasting evening

Lundi 26 mars, une nouvelle soirée œnologique vous attend autour du Champagne Deutz et du Domaine Delas (grands vins de la Vallée du Rhône). Réservez vite vos places !

Monday 26th March, enjoy a new wine tasting dinner with the Champagne Deutz and the Domaine Delas (Vallée du Rhône wine).



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

Informations and reservations: +33 (0)4 50 28 48 48 or 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.

