

RESTAURANT
SHAMWARI

CHEF EXECUTIF - VINCENT BETTON

SOUS-CHEF - JULIEN GUIRAUDOU

CHEF PATISSIER - CLEMENT QUEREL

RESPONSABLE DU RESTAURANT - CHLOE REVEILLERE

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment.



Actualités

News

28 mai : soirée œnologique

Wine tasting evening



Lundi 28 mai, nous vous accueillons lors d'une nouvelle soirée œnologique vous attend pour vous transporter dans la Vallée de la Loire. Réservez vite vos places !

Monday May 28th, come and enjoy our new wine tasting dinner and let us transport you in the Loire Valley. Do not miss out in this lovely evening and book your table.

31 mai : soirée dîner littéraire

Literary dinner



Nous aurons le plaisir d'accueillir Mme Tatiana De Rosnay qui viendra présenter son livre « Sentinelle de la pluie » fraîchement sorti début mars !

Demandez le menu auprès du restaurant et réservez dès maintenant votre table...

We will have the pleasure of welcoming Mrs. Tatiana De Rosnay who will present her newly released book « The Rain Watcher »! 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

Le Menu du Marché

Fricassée de grenouilles, chorizo et persil
Emulsion à l'ail

*Frog legs fricassee, chorizo and parsley
Garlic foam*

Ou

Velouté de courgettes, condiment poivrons
Crème montée au basilic

*Zucchini velouté, sweet peppers condiment
Basil whipped cream*



Pavé d'églefin en gremolata, crémeux de cédrat

Pomme de terre vitelotte confite

Emulsion au thym citron

*Haddock gremolata, creamy citron
Confit vitelotte potatoes
Thyme lemon foam*

Ou

Magret de canard rôti sur peau

Mousseline de céleri, variation autour de l'ail des ours

Jus corsé

*Roasted duck breast
Celeriac mousseline, wild garlic variation
Duck juice*



Assiette de fromages de notre région

Selection of regional cheeses

Ou

La pistache dans tous ses états

Le lait en 3 textures

*Pistachio in all its shape
Milk in 3 textures*

42,00 €uros

*Servi pour le déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés
Served for lunch only from Monday to Friday, except bank holidays*

Éveil

Un clin d'œil de Vincent sur les produits régionaux

Vincent's wink on the local products

Mise en Bouche

Appetizer



Escargots du Jura de chez Mme Guyperret
Fine tartelette sablée aux asperges françaises, ail et persil
Mrs Guyperret Jura snails
French asparagus tartlet, garlic and parsley



Poitrine de cochon de montagne confite lentement
Artichauts poivrade et fèves, jus de cuisson truffé
Slowly preserved mountain pork belly
Artichokes poivrade and broad beans, truffle sauce



Le finger au miel de sapin des apiculteurs de Thoiry
Compotée et sorbet framboise
Miel de sapin finger from Thoiry beekeepers
Raspberry compote & sorbet

55,00 €uros

Servi pour le dîner du lundi au jeudi et le samedi pour le déjeuner
Served for dinner from Monday to Thursday and for Saturday lunch

Signature

Dans l'esprit de la cuisine du Shamwari...

The Shamwari's cuisine spirit

Mise en Bouche

Appetizer



Oeuf de poule parfait aux premières asperges vertes françaises

Spoornet et mijoté de morilles au Noilly Prat

The 'perfect' egg with French first green asparagus

Noilly Prat morel mushrooms' spoom and stew



Omble chevalier à l'ail des ours,

Jeux de textures autour du petit pois, pancetta fumée et jus brun d'arêtes

Wild garlic Arctic char

Peas in all its form, smoked Pancetta and brown fish juice



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, coriander and ginger variations, ginger sorbet

78,00 €uros

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

Wine pairing €123

Inspiration

Laissez-vous guider par le Chef Vincent Betton et sa brigade
qui vous proposent un voyage culinaire en huit services
au gré des saisons, des suggestions de leurs producteurs et de leurs coups de cœur.

*« Je conçois la cuisine comme un partage avec ceux qui
me font l'honneur de la déguster ». Vincent Betton*

Let yourself be guided by the Chef Vincent Betton and his team

to discover a culinary experience in eight courses

according to seasons, producers' suggestions and inspiration.

110,00 Euros

Menu proposé avec accord mets & vins 165,00 Euros

Wine pairing €165

*Servi pour le dîner le vendredi et samedi uniquement et pour l'ensemble des convives
A commander avant 21h00*

Served for dinner on Friday and Saturday only and for the entire table. To be ordered before 9:00pm

Pour commencer

To start

Foie gras de canard au sel fumé des Salish
Miroir de framboise, pop-corn et brioche tiède

*Duck foie gras with smoked Salish salt
Raspberry mirror, popcorn and warm brioche*

36,00 Euros



Œuf de poule parfait aux premières asperges vertes françaises

Spoom et mijoté de morilles au Noilly Prat

*The 'perfect' egg with French first green asparagus
Noilly Prat morel mushrooms' spoom and stew*

28,00 Euros



Risotto onctueux aux morilles et fèves, cromesquis de Parmesan

Creamy risotto with morels and broad beans, Parmesan cromesquis

28,00 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

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 Euros
(per guest)*



Aiguillettes de Saint-Pierre grillé en voile de lard de Colonnata
Artichaut violet, crémeux de fenouil rôti, coques et jus barigoule iodé

*Grilled John Dory aiguillettes with lardo di Colonnata
Purple artichokes, creamy roasted fennel, shells and salted barigoule jus*

48,00 Euros



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 Euros

Sur terre

On earth

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 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 Euros



Carré d'agneau de lait des Pyrénées en croûte de sarriette
Ballotine d'épaule, asperges françaises, pulpe d'ail
Pyrénées rack of milk-fed lamb in savory crust
Shoulder ballotine, French asparagus, garlic pulp

56,00 Euros

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française ou UE
All our beef meats come from France and EU

De la fromagerie Boujon

The cheeseboard

Chariot de fromages affinés
Cheeses from Boujon cheese factory

19,00 Euros

Les gourmandises

The delicacies

Déclinaison autour de la mangue, coriandre et gingembre, sorbet gingembre
Mango variations, coriander and ginger, ginger sorbet

19,00 Euros



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 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 fraise : en deux services, huile d'olive du Moulin de Comtat
Sorbet fraise
The strawberry: two ways, olive oil from Moulin de Comtat
Strawberry sorbet

19,00 Euros

A commander de préférence en début de repas
To be ordered at the beginning of the meal

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, d'une base hélicoptère, de deux courts de tennis, d'un terrain de multisports, 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.

