

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.

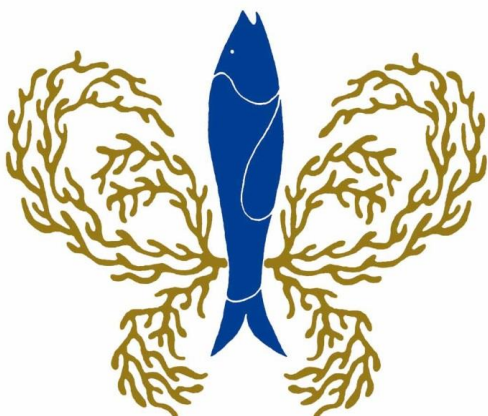


# Actualités

## News

### 8 juin : Journée Mondiale de l'Océan

*World Ocean Day*



A l'occasion de la Journée Mondiale des Océans le 8 juin 2018, le chef Vincent Betton vous propose un menu autour de la pêche durable au restaurant Shamwari, du vendredi 8 au vendredi 15 juin.

*In order to support the World Ocean Day on June 8th 2018, our chef Vincent Betton proposes a "sustainable" fish menu at the Shamwari restaurant, from Friday 8th to Friday 15th June.*

### Live music au bar

*Live music*



Pour passer un bon moment entre amis, on se donne rendez-vous le vendredi tous les 15 jours au bar du Jiva Hill, pour un apéro en musique live, de 19h15 à 21h30 ! Retrouvez nos différents groupes pour un moment convivial autour d'un cocktail créé par nos barmen !

*Jiva Hill's bar awaits you for live music aperitif! From 7:15 to 9:30 pm, our different groups will offer you a great music moment and our barmen will make you discover wonderful cocktails!*

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)

# Le Menu du Marché

Carpaccio de poulpe aux tomates d'antan  
Coulis et sorbet à la tomate cœur de bœuf  
*Octopus carpaccio with yesteryear tomatoes*  
*Beefsteak tomato coulis and sherbet*

Ou

Velouté de courgettes vertes  
Condiment croquant de courgette jaune au citron et cébette  
*Green zucchini velouté, crispy yellow zucchini condiment*  
*With lemon and spring onions*



Filets de maquereaux grillés  
Polenta aux poivrons rouges et citron confit  
Gel citron vert et vinaigrette de maquereaux  
*Grilled mackerel filet*  
*Red peppers polenta with confit lemon*  
*Lime jelly and mackerel dressing*

Ou

Suprême de volaille farci au chorizo  
Fenouil en salade et fine mousseline  
Granny Smith et jus perlé  
*Poultry supreme stuffed with chorizo*  
*Fennel salad and mousseline*  
*Granny Smith apple and juice*



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

Ou

Parfait glacé et crémeux gianduja  
Spoon fromage blanc et crème citron  
*Frozen parfait and creamy gianduja*  
*White cheese spoon and lemon cream*

42,00 Euros

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

# *Œuil*

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

Spoom 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*



La rhubarbe : en plusieurs textures, adoucie à la pistache

*Rhubarb in various ways, sweetened with pistachio*

78,00 Euros

Menu proposé avec accord mets & vins 123,00 Euros

*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



Le poivre rouge de Kampot, crème et émulsion poivrée  
Touche de chocolat Sakenti 68%  
*The red pepper from Kampot, pepper cream and emulsion  
68% Sakenti chocolate touch*

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.*

