

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

9 juillet : soirée œnologique

Wine tasting evening



Lundi 9 juillet, nous vous accueillons lors d'une nouvelle soirée œnologique pour vous transporter dans la Vallée du Rhône. Réservez vite vos places !

Monday July 9th, come and enjoy our new wine tasting dinner and let us transport you in the Rhône Valley. Do not miss out in this lovely evening and book your table.

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

Informations and reservations: +33 (0)4 50 28 48 48 or welcome@jivahill.com

Le Menu du Marché

Gaspacho de concombre glacé
Condiment céleri/menthe
Frozen cucumber gazpacho
Celery/mint condiment

Ou

Fricassée de gambas déglacé au Saké
Légumes croquants et bouillon thaï
Gambas fricassee deglazed with sake
Crunchy vegetables and Thai Broth

Ou

Demi homard cuit dans sa carapace, la tête farcie
Petite salade de mâche aux légumes
Half lobster cooks in his shell, stuffed head
Mache salad with vegetables

Supplément de 15 Euros



Quasi de veau rôti au sautoir, déclinaison autour de la carotte
Cébette et jus tranché au beurre noisette
Roasted veal quasi, carrot declination
Spring onion and juice seasoned with brown butter

Ou

Truite cuite à l'unilatérale, finger polenta au céleri branche
Betterave et jus brun d'arrête
Unilateral cook trout, polenta finger with celery
Beetroot and bone brown juice

Ou

Côte de bœuf Angus grillée pour 2 personnes
Churros de pomme de terre, mesclun
Grilled Angus prime rib for 2 persons
Potatoes churros, salad

Supplément 22 Euros



Assiette de fromages de notre région
Selection of regional cheeses

Ou

Dans l'esprit d'un calisson amande et abricot
Sorbet pamplemousse-badiane
In the idea of a calisson almond and apricot
Grapefruit and star anise

Ou

Tartelette aux différents fruits de saison en plusieurs textures
Sorbet gingembre
Seasonal fruits tartelet in different texture
Ginger sorbet

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

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 vertes, ail et persil

*Mrs Guyperret Jura snails
Green asparagus tartlet, garlic and parsley*



Suprême de volaille de la Dombes cuit sur le coffre
Artichauts poivrade, fèves, truffe d'été et jus perlé

*Dombe's poultry supreme cooked on the chest
Artichokes poivrade, broad beans, summer truffle and juice*



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



Œuf de poule parfait aux asperges vertes
Spoon et mijoté de morilles au Noilly Prat
*The 'perfect' egg with green asparagus
Noilly Prat morel mushrooms' spoon and stew*



Filet de rouget barbet, panisse, calamars et mini légumes
Bouillon bouillabaisse à la marjolaine
*Red mullet fillet, panisse, squid and baby vegetables
Bouillabaisse bouillon and marjoram*



Filet de veau de l'Aveyron, palet de polenta au citron confit
Courgettes, ail noir et jus tranché
*Aveyron veal fillet, polenta palet with confit lemon
Zucchini, black garlic and juice*



La rhubarbe : en plusieurs textures, adoucie à la pistache
Rhubarb in various ways, sweetened with pistachio

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*

32,00 Euros



Œuf de poule parfait aux asperges vertes
Spoon et mijoté de morilles au Noilly Prat
*The 'perfect' egg with green asparagus
Noilly Prat morel mushrooms' spoon and stew*

28,00 Euros



Epeautre bio comme un risotto, petits pois
Cromesquis de mozzarella et râpé de truffe d'été
*Biologic spelt like a risotto, peas
Mozzarella cromesquis and grated summer truffle*

28,00 Euros



Homard bleu juste tiédi et tête de veau en cromesquis
Variation autour du radis multicolore
*Warm blue lobster and Calf's head cromesquis
Radish variations*

36,00 Euros

Dans l'eau

In the water

Dorade de ligne en coque de sel et poivre 5 baies
Pressé de blettes et pommes de terre

Vierge

(Minimum 2 convives)

*Line caught sea bream in salted crust and five berries pepper
Pressed potatoes and chard*

Vierge

(Minimum 2 guests)

(Par convive) 55,00 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



Rouget barbet en fleur de courgette et marjolaine
Pansse et petits farcis niçois aux calamars, jus comme une bouillabaisse

Zucchini flower with red mullet and marjoram

Pansse and "petits farcis niçois" with squid, juice like a bouillabaisse

46,00 Euros

Sur terre

On earth

Filets de caille de la Dombes, « casse-croûte » de cuisses aux mousserons
Céleri, cerises et jus corsé au porto

*Dombe's quail fillets, « casse-croûte » of confit legs with meadow mushrooms
Celery, cherries and porto juice*

48,00 Euros



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

*Hereford beef fillet, crunchy oyster
"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, pulpe d'ail

*Pyrénées rack of milk-fed lamb in savory crust
Shoulder ballottine, 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 Michelin

The cheeseboard

Chariot de fromages affinés
Cheeses from Michelin cheese factory

19,00 Euros

Les gourmandises

The delicacies

La cerise comme une tartelette,
Mousse givrée au fenouil et sorbet griotte
The cherry like a tartlet
Frosted mousse with fennel and morello cherry 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.

