

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

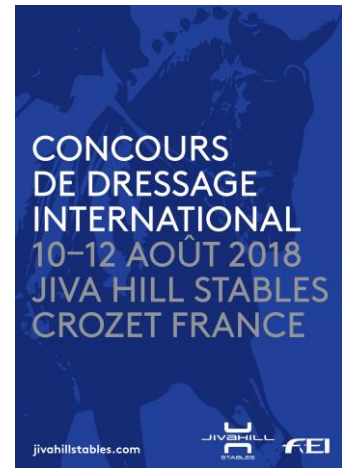
News

10 – 12 août : Concours de Dressage International

International Dressage Competition

Du 10 au 12 août, les écuries du Jiva Hill organiseront la seconde édition de leur Concours International de Dressage. Passionnés par les sports équestres depuis de nombreuses années, les propriétaires du Jiva Hill ont le plaisir de mettre à disposition leurs installations pour l'organisation de cette belle manifestation. Entrée libre et restauration sur place.

From August 10th to 12th, the Jiva Hill stables are hosting the second edition of their International Dressage Competition. Equestrian sports enthusiasts, the owners of Jiva Hill have the pleasure of hosting this beautiful event. Free entrance and catering on site.



Live music au bar

Live music



Pour passer un bon moment entre amis, on se donne rendez-vous tous les jeudis soir 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! Every Thursday evening 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

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

Le Menu du Marché

Œuf de poule poché, petits pois et déclinaison autour du champignon

Poached hen egg, fresh peas and mushroom variations

Ou

Soupe de concombre au lait de coco

Condiment oignon rouge et concombre du jardin

Cucumber soup and coconut milk

Condiment of red onion and cucumber from the garden

Ou

Demi-homard cuit dans sa carapace, la tête farcie

Petite salade de mâche aux légumes

Half lobster cooked in its shell, stuffed head

Mache salad with vegetables

Supplément 15 €uros



Pavé de rascasse grillé, mousseline de courgette

Pastèque juste snackée et émulsion thym

Grilled scorpion fish, zucchini mousseline

Watermelon just "snackée" and thyme emulsion

Ou

Crispy de dinde à la verveine

Celeri rave en deux textures, rhubarbe confite et jus corsé

Crispy turkey with verbena

Celeriac in two ways, confit rhubarb and strong jus

Ou

Côte de bœuf Angus grillée pour 2 personnes

Churros de pomme de terre, mesclun

Sauce béarnaise ou barbecue

Grilled Angus prime rib for 2 persons

Potatoes churros, salad

Béarnaise or barbecue sauce

Supplément 25 €uros



Assiette de fromages de notre région

Selection of regional cheeses

Ou

Déclinaison autour du cassis

Et de la fleur de violette

Blackberry variation

And violet

Ou

Abricot jeux de textures, sorbet menthe poivrée

Apricot in different textures, peppermint sorbet

42,00 €uros

*Servi pour le déjeuner du mardi au samedi hors jours fériés
Served for lunch only from Tuesday to Saturday, 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



Truite du Jura en carpaccio
Tomates tout en couleurs, verveine et Granny Smith

Jura's trout carpaccio
Colors tomatoes, verbena and Granny Smith apple



Poitrine de volaille de la Dombes rôtie sur le coffre
Girrolles légèrement vinaigrées, sucrine, truffe d'été et jus brun
Dombe's poultry chest roasted on the chest
Slightly vinegar chanterelle, sucrine lettuce, summer truffle and brown juice



Comme une crème brûlée parfumée à la Chartreuse
Condiments et sorbet myrtilles

Like a crème brûlée flavoured with Chartreuse
Blueberries condiment and sorbet

55,00 €uros

Servi pour le dîner du lundi au jeudi
Served for dinner from Monday to Thursday

Signature

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

The Shamwari's cuisine spirit

Mise en Bouche

Appetizer



Œuf de poule parfait aux girolles
Spoon artichaut à l'huile de noisette du Piémont et truffe d'été

*The 'perfect' egg with chanterelle
Artichoke and Piedmont hazelnut oil spoon, summer truffle*



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 €uros

Menu proposé avec accord mets & vins 165,00 €uros
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 confit et cuit au torchon
Cacao, nectarine, poivre Sansho, brioche au romarin

Duck foie gras confit and cooked "au torchon"
Cocoa, nectarine, Sancho pepper, rosemary brioche

32,00 €uros



Œuf de poule parfait aux giroilles
Spoon artichaut à l'huile de noisette du Piémont et truffe d'été

The 'perfect' egg with chanterelle
Artichoke and Piedmont hazelnut oil spoon, summer truffle

28,00 €uros



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 €uros



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 €uros

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 €uros

(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 €uros



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

Zucchini flower with red mullet and marjoram

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

46,00 €uros

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 filets, « casse-croûte » of confit legs with meadow mushrooms
Celery, cherries and porto juice*

48,00 €uros



Faux filet de bœuf de Galice mûré et sardines grillées
Pomme de terre confite, cébettes juste snackées, jus léger à l'oignon

*Mature Galice sirloin beef and grilled sardines
Confit potato, scallions, onion juice*

55,00 €uros



Preso de cochon ibérique "Bellota" laqué
Aubergine mini et en caviar légèrement brûlé, harissa acidulé et jus de cochon

*Iberian pork preso "Bellota" glazed
Small eggplant and in caviar slightly burned, Harissa sour and pig juice*

46,00 €uros

*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 €uros

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 €uros



L'abricot : givré dans l'esprit d'un vacherin
Parfumé à la fleur de sureau
Apricot: frosted like a vacherin
Perfumed with elderflowers

19,00 €uros



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 €uros



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 €uros

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.

