

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

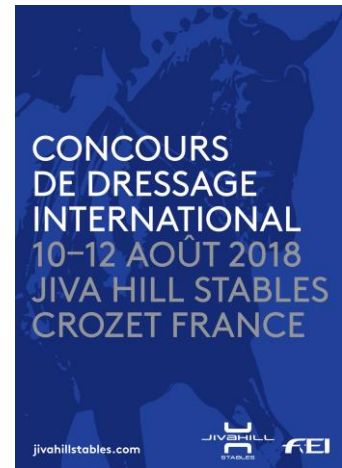
## News

### 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 10<sup>th</sup> to 12<sup>th</sup>, 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](mailto:welcome@jivahill.com)

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

Girolles 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



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

*Iberian pork presa "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.*

