

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.



LE JIVA HILL RESORT FERMERA SES PORTES LE 15 OCTOBRE
AFIN DE VOUS ACCUEILLIR DANS UN NOUVEAU CADRE

Des nouvelles chambres, un restaurant réinventé, une piscine extérieure avec pool house, voici ce que nous vous préparons depuis déjà quelque temps.

Les travaux débiteront mi-octobre et nous vous recevrons de nouveau dès le 1er mai 2019. Vous pourrez alors pleinement apprécier tous les services du Jiva Hill : vous retrouverez bien évidemment le Spa qui bénéficiera d'un bassin extérieur chauffé et vous savourerez la carte du nouveau restaurant, au concept revisité mais aux saveurs toujours intenses. Tout ce que vous aimez au Jiva Hill sera de nouveau au rendez-vous ! La nouvelle aile et ses chambres ouvriront pour leur part en janvier 2020.

Le parcours de golf restera quant à lui accessible pendant toute la durée de la fermeture.

Au plaisir de vous recevoir de nouveau

La fermeture approchant nous vous proposons une sélection des plats emblématiques du Chef

*THE JIVA HILL RESORT WILL CLOSE ITS DOORS ON 15TH OCTOBER
FOR A BEAUTIFUL REFURBISHMENT*

More bedrooms, a brand-new restaurant, an outdoor swimming pool with a pool house, this and much more is what you will discover in 2019!

The work will be carried out from October 15th and we will welcome you in a new setting from May 1st 2019. You will then be able to enjoy again all the facilities of Jiva Hill: The Spa which will be expanded with an additional heated outdoor pool, the brand-new concept of the Restaurant with still intense flavors. Everything you love at Jiva Hill will be back with a fresh new perspective! The new rooms' building will open in January 2020.

The golf course will remain open during the construction.

Looking forward to seeing you again

The closing approaching, we offer a selection of Chef's signature dishes



**META-
MORPHOSE**

Le Menu du Marché

Dans l'esprit d'un jambon beurre revisité
Yuzu et cornichon
*In the idea of ham and cheese
Yuzu and pickles*

Ou

Velouté d'asperges vertes
Glace feta et chips de foccacia
*Green asparagus velouté
Feta ice cream and focaccia chips*



Pavé de rascasse cuit au naturel
Polenta au citron vert, pleurotes, condiment citronné et émulsion citronnelle
*Natural cooked scorpion fish
Polenta with lime, oysters mushrooms, lemon condiment and lemon grass foam*

Ou

Suprême de pintade rôti
Haricots rouges en mousseline fumés et en fricassées aux cébettes, jus corsé
*Roasted guinea fowl
Smoked red beans mousseline and fricassee with spring onions, juice*



Assiette de fromages de notre région
Selection of regional cheeses

Ou

Fraicheur kiwi – cassis en jeux de textures
Sorbet cassis
*Freshness of kiwi – black currant in different textures
Black currant 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*

Œil

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 déjeuner et le dîner du lundi au vendredi

Served for lunch and dinner from Monday to Friday

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 Chevreuil, palet de polenta au citron confit
Courgettes, ail noir et jus tranché

*Venison filet, polenta palet with confit lemon
Zucchini, black garlic and juice*



La figue : En différentes textures, rafraichie au basilic

Fig: In different textures, refresh with basil

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 jeudi, vendredi et samedi uniquement et pour l'ensemble des convives
A commander avant 21h00
Served for dinner on Thursday, Friday and Saturday only and for the entire table.
To be ordered before 9:00pm*

Pour commencer
To start

Truite du Jura en carpaccio
Tomates tout en couleurs, verveine
Granny Smith
Jura's trout carpaccio
Colors tomatoes, verberna
Granny Smith apple

18,00 €uros



Œuf de poule parfait aux girolles
Spoom artichaut à l'huile de noisette du Piémont
Truffe d'été
The 'perfect' egg with chanterelle
Artichoke and Piedmont hazelnut oil spoom
Summer truffle

28,00 €uros



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

Dans l'eau
In the water

Sole côtière rôtie façon meunière
Gargouille de légumes et sauce vierge
(Minimum 2 convives)
Roasted coastal sole "meunière"
Pressed potatoes and chard and sauce vierge
(Minimum 2 guests)

(Par convive) 60,00 €uros
(per guest)



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

46,00 €uros

Sur terre
On earth

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

32,00 €uros



Filet de Chevreuil
Palet de polenta au citron confit
Courgettes, ail noir et jus tranché
Venison filet
Polenta palet with confit lemon
Zucchini, black garlic and juice

46,00 €uros



Presa 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

Fromagerie Michelin
The Michelin cheese factory

Chariot de fromages affinés
Cheeses from Michelin cheese factory

19,00 €uros

Les gourmandises
The delicacies

Comme une crème brûlée parfumée à la Chartreuse
Condiments et sorbet myrtilles
Like a crème brûlée flavoured with Chartreuse
Blueberries condiment and sorbet

15,00 €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 figue
En différentes textures, rafraichie au basilic
Fig
In different textures, refresh with basil

19,00 €uros

Actualités

News

8 octobre : soirée œnologique

Wine tasting evening

Lundi 8 octobre, nous vous accueillons lors d'une soirée œnologique d'exception pour vous transporter dans le Bordelais et plus précisément dans le Châteaux Beychevelle. Réservez vite vos places !

Monday October 8th, come and enjoy our exceptional wine tasting dinner and let us transport you in in the Bordeaux region and more specifically in the Châteaux Beychevelle. Do not miss out in this lovely evening and book your table.



10 octobre : Dîner Jazz années 30

30's Jazz dinner

Pour fêter en beauté la dernière semaine avant la fermeture pour travaux, nous vous proposons une soirée festive le mercredi 10 octobre ! Le Paradise Creek Jazz Band, accompagné tout spécialement pour l'occasion par la chanteuse Nicolle Rochelle, feront swinguer votre dîner, orchestré par notre Chef Vincent Betton. Une magnifique soirée en perspective, à ne pas manquer !



To celebrate the last week before closure, the Jiva Hill is happy to organize a festive evening on Wednesday 10th October! The Paradise Creek Jazz Band and the singer Nicolle Rochelle will make you live an unforgettable moment with a dinner organized by our Chef Vincent Betton, with a 30's jazz music. A wonderful evening, not to be missed!

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