

*Bienvenue au restaurant la Villa Cécile,*

*Yann Le Fèvre, notre Chef de cuisine vous mitonne des plats ancrés dans les saisons avec des produits frais qu'il maîtrise, pour vous proposer une cuisine raffinée et délicate.*

*Nous faisons le choix d'une cuisine responsable dans laquelle nous cuisinons tout sur place et fait maison, en circuit court.*

*La majorité des produits que nous cuisinons proviennent de petits producteurs locaux et nous sommes très attachés au rythme de la nature et à l'agriculture raisonnée.*

*Sa cuisine se décline selon vos envies, légère, detox ou gourmande ... vos plaisirs seront comblés avec notre belle carte des vins sélectionnés pour vous proposer un mariage heureux entre mets et vins.*

*Rachel, Silvia, Cécile et leur équipe vous souhaitent de passer un agréable moment.*



Nous tenons à votre disposition une carte des allergènes.

Prix nets – Dernier service à 21h00.

L'accès au spa et aux piscines est exclusivement réservé aux clients de l'hôtel et des soins.

## L'apéritif, à partager

L'assiette Ibérique, pain maison frotté à l'ail et tomates, Manchego, jambon et chorizo cebo de cambo, morcilla	12€/pers
L'ardoise de fromages de la ferme du Noyer	12€/pers

## Les entrées

 Le nougat de chèvre frais de la fromagerie du Noyer Pistaches et fruits moelleux, caramel à l'orange	17€
L'œuf bio des fermes de Marin cuisson parfaite à 64°C en brioche Emulsion au parmesan, croustillant de pancetta, huile de truffes blanches	19€
 Des légumes de saison comme un jardin printanier en tarte croustillante Mousseline de carottes au safran de Draillant, fleurs et jeunes pousses	20€
Les asperges vertes et blanches en vinaigrette de morilles Copeaux de foie gras cru, pecorino et crispy de guanciale	22€
La truite de la famille Petit, fumée par nos soins au bois de hêtre Gaufre de blé noir, crème légère au citron vert et hibiscus	22€
Le thon de pêche de ligne, en croûte de sésame comme un tataki Guacamole d'avocat aux épices zaatar	26€
Le risotto arborio  Cuit dans un bouillon végétal, jeu de texture autour du parmesan, pesto d'épinards et amandes	Entrée 18€ / Plat 22€

## Le côté lac

*Nos poissons du lac Léman sont frais et servis selon arrivage*

Le brochet et les écrevisses du lac Léman, quenelle soufflée Bisque au safran de Draillant, riz noir vénéré à la façon d'un risotto	28€
Les filets de perches du lac Léman façon meunière Frites fraîches maison et salade mêlée	34€
Le brochet, le dos rôti à la ventrèche de porc de Bigorre Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive fumée	25€
Le bar, le filet comme une grenobloise Câprons et citron confit, fenouil braisé	30€

## Le côté terre et montagne

*Origine de nos viandes : viandes bovines et volailles françaises et UE*

Le cochon Ibérique, coronita grillée, sauce chorizo Pommes gaufrettes au paprika, crémeux de maïs	28€
La volaille fermière jaune du Sud-Ouest, le suprême en basse température Cidre et pommes de notre maraîcher, étuvée de jeunes légumes	28 €
L'agneau des Highlands, la selle confite Carottes au miel et romarin, crème d'ail noire et jus de viande réduit	30€
Le boeuf simmental, la pièce au sautoir, béarnaise à l'ail des ours Pommes de terre grenaille rôties à la fleur de sel	34€

## Menu Villa Cécile 46€

*Un supplément de 5 euros sera facturé pour chaque plat modifié au menu*

Le nougat de chèvre frais de la fromagerie du Noyer

Pistaches et fruits moelleux, caramel à l'orange

ou

Le thon de pêche de ligne en croûte de sésame comme un tataki

Guacamole d'avocat aux épices zaatar

\*

Le brochet, le dos rôti à la Ventrèche de porc de Bigorre

Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive fumé

ou

La volaille fermière jaune du sud-ouest, le suprême en basse température

Cidre et pommes de notre maraîcher, étuvée de jeunes légumes

\*

La crème brûlée aux fèves de tonka

Sans cuisson, flambée à votre table

ou

L'alpage

Meringue, compotée de myrtilles sauvages

Myrtilles fraîches, glace vanille et crème double

## Menu Enfant < 9 ans 20€

Sirop artisanal de fruits rouges de la Marmite Savoyarde

\*

Burger maison et frites

Ou

Fish & chips maison

\*

Glace ou dessert maison

# Nos fromages

Sélection de fromages de la fromagerie du Noyer 12€

## Les desserts de notre pâtissier

- La crème brûlée aux fèves tonka  
Sans cuisson, flambée à votre table 9€
- L'Alpage  
Meringue, compotée de myrtilles sauvages, myrtilles fraîches,  
glace vanille et chantilly 10€
- La Pavlova colada  
Meringue coco, ananas poêlé au rhum et citron vert,  
chantilly vanillé malibu, chips d'ananas confits, pina colada 12€
- Le Cara' huète  
Sablé Linzer, biscuit vanille, éclats de cacahuètes, caramel beurre salé vanillé,  
mousse vanillé, praliné coulant cacahuète 12€
- Le Saint-Honoré tout chocolat  
Biscuit moelleux chocolat, crémeux chocolat, gruée de cacao  
et choux caramélisés, ganache montée chocolat Valrhona 55% 12€
- Le Léman gourmand  
Assortiment de desserts 13€
- Les glaces et sorbets maison 1 boule 5€ - 2 boules 8€ - 3 boules 10€
- La coupe glacée arrosée à l'Eau-de-vie 15€

Gâteaux pour une occasion, pensez à réserver

- Pavlova aux fruits rouges ou exotique « colada »
- Saint-Honoré
- Caca' huète
- Royal
- Fraisier, framboisier
- Entremet aux deux chocolats

## Pour accompagner votre dessert, on se laisse tenter par ...

Une coupe de champagne 12€

Un verre de vin doux ... « Cuvée de Décembre », Domaine Mercier 9€

Une eau-de-vie (framboise, poire, ...) ou un génépi 14€

Une infusion des 2 Marmottes ou de la maison Betjman et Barton 6€

Menthe, tilleul de Carpentras, fleur d'oranger, camomille,  
bouquet de Manon, tisane du berger, tisane des beaux jours, tisane beautiful B

Un thé de la maison Mariages et Frères 6€

Darjeeling, earl grey, sultane, orange pekoe, thé vert sur le Nil, Casablanca,  
thé rouge métisse, thé rouge bourbon ...

## Découvrez nos forfaits bien-être ...

### Une journée Evasion & Spa

200€ / pers.

*Un soin complet du visage et du corps de 120 minutes*

*L'accès à notre espace Spa (hammam, jacuzzi, sauna)*

*L'accès aux piscines extérieures*

*Un déjeuner ou dîner dans notre restaurant (menu Villa Cécile, hors boissons)*

### Un Intermède détente & Spa (en solo ou en duo)

60mn, 135€ / pers.

90mn, 160€ / pers.

*Un massage de 60 ou 90 minutes, en cabine single ou en cabine double*

*L'accès à notre espace Spa (hammam, jacuzzi, sauna)*

*L'accès aux piscines extérieures*

*Un déjeuner ou dîner dans notre restaurant (menu Villa Cécile, hors boissons)*

### Un Lunch & Spa

90 € / pers.

*L'accès au Spa et aux piscines extérieures*

*Le déjeuner (menu Villa Cécile, hors boissons)*

*D'autres offres sur notre site [www.villacecile.com](http://www.villacecile.com)  
et sur [www.planity.com/hotel-villa-cecile-74140-yvoire](http://www.planity.com/hotel-villa-cecile-74140-yvoire)*