



Bienvenue au restaurant la Villa Cécile,  
l'endroit où la gastronomie tend à prendre son sens.

La cuisine d'Alexandre Beignon est sincère et ancrée dans les saisons.  
Amoureux des bons et beaux produits, qu'il mêle à sa cuisine avec raffinement et goût ...  
c'est ainsi que vous pourrez déguster son savoir-faire, arrosé de bons vins.

Une cuisine à base de produits frais et de saison,  
à décliner selon vos envies, légère, detox ou gourmande !  
Certains plats peuvent manquer, nous vous remercions de votre compréhension.

Pour le respect de notre planète et pour votre bien-être,  
nous nous efforçons de travailler en circuit court avec des producteurs locaux,  
tout est entièrement cuisiné sur place et fait maison.

Nos producteurs locaux avec lesquels nous aimons travailler :  
les Filles Bell à Filly et Nino Fruits à Sciez (maraîcher),  
la ferme des Chalets d'Oche à Saint Paul, Giffre Viandes, la pêcherie d'Anthy ...

Nous tenons à votre disposition une carte des allergènes.

Tout changement au menu sera facturé 5€.

Prix nets – Dernier service à 21h00.

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

## Nos entrées

<i>V</i> elouté de courge, châtaigne et noisettes concassées, croûtons et beaufort râpé	14€
<i>S</i> aumon en gravlax, betteraves en texture et crémeux d'avocats, pain aux graines	16€
<i>T</i> errine de campagne forestière, confit d'oignon à la grenadine et pickles de légumes	18€
<i>T</i> ataki de bœuf, salade croquante et sésame grillé	18€
<i>T</i> artare de bar et mangue, perles du Japon, zestes d'agrumes et vinaigrette exotique	22€
<i>M</i> édailillon de foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons à la myrtille et pain brioché maison	24€

## Nos poissons

<i>Filet de perches façon meunière ou à l'ail des ours, frites maison et salade verte</i>	32€
<i>Curry de lotte et patate douce</i>	24€
<i>Orgetto de gambas aux senteurs automnales et truffes</i>	24€
<i>Saint Jacques et langoustines poêlées, chou-fleur, caviar et vanille de Tahiti</i>	28€
<i>Tartare de bar XXL et mangue, perles du Japon,</i> <i>zestes d'agrumes et vinaigrette exotique, frites maison</i>	28€
<i>Filet de féra du lac Léman poêlé, mousseline de chou-fleur et vanille de Tahiti</i>	28€

## Nos Viandes

<i>Carré de porcelet caramélisé, jus corsé, moutarde violette et figues</i>	24€
<i>Suprême de pintade, sauce aux morilles</i>	26€
<i>Croustillant de jarret de veau revisité, mitonné de champignons et légumes d'antan</i>	28€
<i>foie gras poêlé, jus à la truffe et fruits noirs</i>	
<i>Filet de bœuf grillé, jus de viande au foie gras</i>	32€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché

## Menu Lémanique 38 €

Saumon en gravlax, betteraves en texture et crémeux d'avocats et pain aux graines

Ou

Tataki de bœuf, salade croquante et sésame grillé

Ou

Terrine de campagne forestière, confit d'oignon à la grenadine et pickles de légumes

\*

Orgetto de gambas aux senteurs automnales et truffes

Ou

Carré de porcelet caramélisé, jus corsé, moutarde violette et figues

\*

Ardoise de fromages affinés des chalets d'Oche,

saladine aux noix et petit pot de confiture maison

Ou

Tarte feuilletée aux poires, crème d'amande et glace vanille

Ou

Coupe Villa Cécile,

glace vanille et fraises, coulis de fruits rouges, meringue et crème épaisse

## Menu enfant (-12 ans) 15€

Filet de perche ou pièce de bœuf, frites maison et/ou légumes

Dessert : glace vanille Meuh ou mousse au chocolat

## Menu Villa Cécile 45 €

*M*édailon de foie gras de canard mi-cuit,  
confit d'oignon à la myrtille et pain brioché maison

Ou

*T*artare de bar à la mangue,  
perles du Japon, zestes d'agrumes et vinaigrette exotique

\*

*S*uggestion du chef

Ou

*C*roustillant de jarret de veau revisité, mitonné de champignons et légumes d'antan  
foie gras poêlé, jus à la truffe et fruits noirs

Ou

*F*ilet de féra du lac Léman, mousseline de chou-fleur et vanille de Tahiti

\*

*A*rdoise de fromages affinés  
saladine aux noix et petit pot de confiture maison

Ou

*R*oyal chocolat, gavotte et crème glacée spéculoos

Ou

*L*éman gourmand

*Ardoise de fromages affinés,  
saladine aux noix et petit pot de confiture maison 10€*

## *Nos desserts*

*Coupe Villa Cécile,*

*glace vanille et fraises, coulis de fruits rouges, meringue et crème épaisse 7€*

*Tarte feuilletée aux poires, crème d'amande et glace vanille 7€*

*Figues rôties au miel de nos ruches, sablé breton et glace pistache 8€*

*Royal chocolat, gavotte et crème glacée speculoos 8€*

*Moelleux au chocolat Guanaja, grand cru Valrhona « sans gluten », 12€*

*marmelade de fruits rouges (12mn de cuisson)*

*Léman gourmand, assortiments de mini desserts 12€*

*Glaces et sorbets maison 1 boule 3€ - 2 boules 6€ - 3 boules 8€*

*Vanille de Tahiti, café, chocolat, pistache, fraise, framboise,*

*cassis, mangue, abricot, ananas, citron vert*

*Coupe glacée arrosée à l'Eau de vie (savoyarde, colonel, général, dijonnaise, ...) 14€*