



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

Haut-Savoyard d'adoption, Alexandre Beignon, notre Chef de cuisine vous mitonne des plats ancrés dans les saisons, avec des produits frais et locaux, qu'il maîtrise pour vous proposer une cuisine raffinée et délicate.

A décliner selon vos envies, légère, détox ou gourmande ...  
vos plaisirs seront comblés avec notre belle carte des vins sélectionnés pour vous proposer un mariage heureux entre mets et vins.

Soucieux de notre planète et de votre bien-être,  
nous faisons le choix d'une cuisine responsable dans laquelle nous cuisinons tout sur place et fait maison, en circuits courts avec des producteurs locaux.



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.

## Pour commencer

<i>T</i> errine du chef à la volaille et trompettes de la mort	18€
Confit d'oignons à la grenadine	
<i>M</i> erlu de nos côtes Atlantiques au citron confit, crémeux d'avocat et citronnelle	19€
<i>T</i> ruite du Jura en gravlax parfumée à la sarriette et thym citron	
Chèvre frais de Marin, betteraves et framboises en texture	24€
<i>M</i> édallions de foie gras de canard mi- cuit	26€
Pain brioché et confit d'oignons aux fruits noirs	

## Le côté végétal

<i>V</i> elouté de légumes du moment	16€
<i>R</i> eblochon pané, confit d'oignons à la myrtille et éclats de noisettes torréfiés	18€
<i>T</i> errine de légumes au curcuma, crème de choux fleur à la vanille et sorbet aux herbes	18€
<i>O</i> rgetto crémeux à l'ail des ours et bouquet de légumes du marché	22€
<i>L</i> asagnes de légumes printaniers, coulis de tomates au basilic et salade mêlée	22€

### Menu Moussaillon (-12 ans) 15€

Filets de perche, pièce de bœuf ou croque-monsieur, frites fraîches et/ou légumes

Dessert : salade de fruits frais, yaourt ou glace

## Le retour de pêche

<i>G</i> ratiné de filets de perches, fondue de poireaux au safran de Draillant	24€
<i>F</i> ilets de perche façon meunière ou à l'ail des ours, frites fraîches et salade mêlée	32€
<i>F</i> ilet de féra cuit à l'unilatéral, jus à la coriandre, pamplemousse et lait de coco	32€
<hr/>	
<i>M</i> ijoté de blanc de seiche, pleurotes poêlées à l'ail des ours et légumes racines	26€
<i>F</i> ilet de bar doré à la plancha, crème légère à l'anis étoilé	28€

## La fine bouch' rit

<i>F</i> ilet de canard cuisson lente, rôti au miel de nos ruches VBF	26€
<i>N</i> oix de veau poêlée et poitrine de cochon confite, jus à l'estragon UE	28€
<i>C</i> arré d'agneau cuisiné comme en Provence, crème et ail en chemise UE	33€
<i>C</i> ocotte du moment ... ris de veau aux morilles VBF	33€
<i>F</i> ilet de bœuf grillé, jus au foie gras et vin de Mondeuse VBF	35€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché, cuisinés au goût du jour

Notre pain est fabriqué sur place par nos soins

## Menu Lémanique 35€

*Terrine de légumes au curcuma, crème de choux fleur à la vanille et sorbet aux herbes*

Ou

*Reblochon pané, confit d'oignons à la myrtille et éclats de noisettes torréfiés*

---

*Gratiné de filets de perches, fondue de poireaux au safran de Draillant*

Ou

*Lasagnes de légumes printaniers et coulis de tomates au basilic*

---

*Crème brûlée à la cacahuète et miel de nos ruches*

Ou

*Glaces et sorbets maison aux choix (2 boules)*

## Menu Villa Cécile 38€

*Merlu de nos côtes atlantiques au citron confit, crémeux d'avocat et citronnelle*

Ou

*Terrine du chef à la volaille et trompettes de la mort, confit d'oignons à la grenadine*

---

*Filet de canard cuisson lente, rôti au miel de nos ruches*

Ou

*Mijoté de blanc de seiche, pleurotes poêlées à l'ail des ours et légumes racines*

---

*Pain perdu parfumé à la cannelle, banane caramélisée et glace bulgare*

Ou

*Coupe Villa Cécile (glace, crème épaisse, meringue, fraises et coulis de fruits rouges)*

Ou

*Fromages affinés de Haute-Savoie, saladine aux noix et petit pot de confiture maison*

## Menu Gourmand 46€

*M*édallions de foie gras de canard mi- cuit

Pain brioché et confit d'oignons aux fruits noirs

Ou

*T*ruite du Jura en gravlax parfumée à la sarriette et thym citron,

Chèvre frais de Marin, betteraves et framboises en texture

---

*F*ilet de bar doré à la plancha, crème légère à l'anis étoilé

Ou

*N*oix de veau poêlée et poitrine de cochon confite, ail en chemise et jus à l'estragon

---

*F*romages affinés de Haute-Savoie

Ou

*D*élice tout chocolat Valhrona, insert à la myrtille et sorbet cassis

Ou

*T*artare de fraises et sablé breton, crème glacée à la pistache

*D*éclinaison de fromages affinés de Haute-Savoie 10€

## *La balade gourmande*

### *C*oupe Villa Cécile

Glace, crème épaisse, meringue, fraises et coulis de fruits rouges 9€

*C*rème brûlée à la cacahuète et miel de nos ruches 9€

*T*arte fine aux pommes, sauce caramel et glace vanille de Madagascar 9€

*P*ain perdu parfumé à la cannelle, banane caramélisée et glace bulgare 9€

*D*élice tout chocolat Valrhona, insert aux fruits rouges et sorbet cassis 9€

*T*artare de fraise et sablé breton, crème glacée à la pistache 9€

### *M*oelleux au chocolat Caraïbe Grand Cru Valrhona

Ganache coulante et sorbet framboise (12 minutes, dessert sans gluten) 13€

*L*éman gourmand, assortiments de mini desserts 13€

*G*laces et sorbets maison 1 boule 4€ - 2 boules 7€ - 3 boules 9€

Chocolat Valrhona, vanille de Madagascar, pistache, café, praliné

Fraise, cassis, mangue, poire, fruit de la passion, myrtille, citron vert, ananas et framboise

*C*oupe glacée arrosée à l'Eau-de-vie 15€