

Nos entrées

S aumon Norvégien en gravlax, espuma à l'aneth, Blinis et beurre salé Breton	19€
T errine de pot-au-feu, minestrone de légumes d'antan et vinaigre de xérès, Sauce mayonnaise à la moutarde violette	19€
P ressé de volaille et son délice du Sud-Ouest, Confiture d'oignon à la myrtille de Savoie	20€
M édaille de foie gras de canard mi- cuit, Pain brioché et confiture d'oignons à la myrtille	22€
C assolette de fruits de mer gratinée à la persillade	24€
T artare de Tourteaux et Daurade, vinaigrette d'agrumes et espuma citron vert, et médaille de foie gras de canard mi-cuit	28€

Nos plats végétariens

P otage de légumes de saison	16€
S alade mêlée des Hauts Plateaux	19€
L asagnes aux légumes et salade mêlée	22€
R isotto crémeux et mikado de légumes	22€

Nos poissons

F ilets de perche, façon meunière, frites fraîches et salade mêlée	29€
F ilet d'omble chevalier poêlé, émulsion au beurre d'herbes	33€
D os de cabillaud parfumé aux herbes de Saint Julien Nuage de potiron aux coquillages et crustacés	24€
R isotto Arborio, patates douces, Lamelles d'encornet à l'ail des ours et jambon de Savoie	24€
C uisses de grenouilles Lyonnaises au beurre aillé et persillé	33€
R etour de pêche (suggestion de poissons du jour)	29€

Nos viandes – UE

P intade « Suprême », jus au miel de chez nous et épices douces, Polenta crémeuse et mikado de légumes	22€
C arré d'agneau cuisiné au gingembre, Mousseline de légumes et jus court à la citronnelle	26€
M itonnée de canard confit à la myrtille, émincé de veau et escalope de foie gras poêlée, Crème aux champignons et huile de truffe	28€
F ilet de bœuf grillé, jus au Madère	33€
F ilet de bœuf Rossini revisité, pain grillé et os à moelle	35€

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

Menu Lémanique 35€

*T*errine de pot-au-feu, minestrone de légumes d'antan et vinaigre de xérès,
Sauce mayonnaise à la moutarde violette

Ou

*S*aumon Norvégien en gravlax, espuma à l'aneth, blinis et beurre salé Breton

*

*P*intade « Suprême », jus au miel de chez nous et épices douces

Polenta crémeuse et mikado de légumes

Ou

*R*isotto Arborio, patates douces,

Lamelles d'encornet à l'ail des ours et jambon de Savoie

*

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

Ou

*C*oupe Villa Cécile

Ananas confit, crème épaisse et meringues, sorbet et coulis passion

Menu Enfant 13€

*S*irop Bio ou jus de fruits

*F*ilets de perche ou nuggets de poulet fermier maison

*F*rites maison ou poêlée de légumes de saison

*D*essert (glace, yaourt maison, compote de pomme maison)

Menu Villa Cécile 44€

Cassolette de fruits de mer gratinée, à la persillade

Ou

Pressé de volaille et son délice du Sud-Ouest

Confiture d'oignon à la myrtille de Savoie

*

Carré d'agneau cuisiné au gingembre, mousseline de légumes et jus court à la citronnelle

Ou

Dos de cabillaud parfumé aux herbes de Saint Julien

Nuage de potiron aux coquillages et crustacés

*

Ardoise de fromages, saladine aux noix et petit pot de confiture

Ou

Dessert à la carte

Menu Découverte 54€

Tartare de Tourteaux et Daurade, vinaigrette d'agrumes et espuma citron vert,

Médaille de foie gras mi-cuit, pain brioché et chutney cannelle vanille

*

Filet d'omble chevalier poêlé, émulsion au beurre d'herbes

Ou

Mitonné de canard confit à la myrtille, émincé de veau et escalope de foie gras poêlée

Crème légère aux champignons et huile de truffe

*

Ardoise de fromages, saladine aux noix et petit pot de confiture

Ou

Dessert à la carte

Ardoise de fromages affinés, saladine aux noix et petit pot de confiture

10€

Nos douceurs

Crumble pomme poire, glace vanille bourbon 10€

Mosaïque de fruits frais et sorbet 10€

Tiramisu Amaretto et café 10€

Coupe Villa Cécile, 10€
Sorbet, ananas confit, crème épaisse, meringues et coulis passion

Moelleux chocolat « sans gluten, 12mn de cuisson » 12€
Ganache coulante et espuma crème brûlée

Léman gourmand et Café 14€

Glaces et Sorbets artisanaux I boule 3€ - 2 boules 6€ - 3 boules 8€

Chocolat, vanille, pistache, café, caramel beurre salé,
Fraise, abricot, cassis, mangue, poire, fruit de la passion, myrtille, citron

Coupe glacée arrosée à l'Eau de vie de la Grande Cave de Crépy 14€

Choisissez 2 parfums de glace et/ou sorbet et ajoutez la liqueur ou eau-de-vie de votre choix : génépi, poire williams, mirabelle, framboise, abricot, liqueur de sapin

Tout changement au menu sera facturé 5€.

Prix nets – Dernier service à 21h30.

L'accès au Spa et aux piscines extérieures se fait sur réservation, au tarif de 25€.