

## Nos entrées

<b>H</b> omard bleu juste snacké et caviar d'Aquitaine,	38€
Légumes croquants et gambas en tempura, herbes fraîches et vinaigre de cidre	
<b>M</b> édailles de foie gras de canard mi- cuit,	25€
Confit d'oignons rouges à la myrtille et pain brioché maison	
<b>R</b> avioles de foie gras,	
Emulsion crémeuse, lamelles de truffes et épinard à l'ail confit	24€
<b>T</b> artare de thon rouge,	
Brunoise de pêche et grenade, zestes de citron vert, gingembre	24€
<b>C</b> roquetas de burrata,	
Tomates de toutes les couleurs marinées au basilic du jardin	19€
<b>S</b> aumon en gravlax et merlu de l'Île d'Yeu, crème fouettée à la moutarde violette	
Vinaigrette balsamique, herbes et éclats de noisettes torréfiées	19€
<b>S</b> alade estivale, melon, jambon fumé de Savoie et fruits rouges	17€
<b>P</b> otage du jour	14€

Huîtres n°3 de la Guittière

8 pièces 19€ / 12 pièces 32€

*Envie d'un plongeon dans un décor aux saveurs iodées ... La Guittière est un petit port du littoral Vendéen qui mériterait d'être connu et pourtant les habitués comme notre Chef Alexandre, gardent ce lieu hors du temps secret, certainement pour préserver son authenticité et le fabuleux goût de ces huîtres ... un vrai bijou !*

Caviar de Neuvic « Signature » France 30 g

110€

Et Shot de vodka sup. 5€

*Ce caviar est issu de l'esturgeon Acipenser Baeri élevé à Neuvic, en Aquitaine.  
En bouche, ce caviar de producteur se caractérise par la texture fondante des œufs et une petite note de noisette en fin de bouche. De l'élégance et un bel équilibre !*

## Menu Enfant 13€

Sirop Bio ou jus de fruits

Filets de perche ou nuggets de poulet fermier maison

Accompagnement au choix; frites maison, poêlée de légumes de saison, pâtes ou riz

Dessert (glace, yaourt maison, compote de pomme maison)

## Nos plats

<b>F</b> ilet de perches, salade mêlée, frites maison et sauce tartare	29€
<b>F</b> ilet d'omble chevalier poêlé, crème légère aux aromates	33€
<b>F</b> ilet de bar grillé, fleur de sel de la Guittièrre et thym frais du jardin	24€
<b>F</b> ilet de turbot rôti, beurre aillé et persillé	38€
<b>C</b> uisses de grenouilles (12 pièces) à la persillade	35€

Le **P**lat **S**ignature 38€

Mariage insolite entre la terre et la mer  
Escalope de foie gras poêlé et ris de veau,  
langoustine et coquillages.

<b>M</b> agret de canard en rosace cuit à basse température, jus à la framboise	22€
<b>F</b> aux filet de veau fumé et romarin sauce morilles	26€
<b>F</b> ilet de bœuf français Rossini et os à moelle	38€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché, cuisinés au goût du jour.  
Nos viandes sont d'origine européenne (F, UE).

## Menu Fraîcheur 29 €

Salade estivale, melon, jambon de Savoie, fruits rouges

\*

Lasagnes aux légumes d'été

Ou

Aubergines gratinées à l'Abondance, tomates de la région et mousseline de légumes

\*

Coupe Villa Cécile

Fraises pochées, crème épaisse et meringues, sorbet et coulis aux fruits rouges

## Menu Lémanique 35€

Saumon en gravlax et Merlu de l'Île d'Yeu, crème fouettée à la moutarde violette

Vinaigrette balsamique, herbes et éclats de noisettes torréfiées

Ou

Croquetas de burrata, tomates de toutes les couleurs marinées au basilic du jardin

\*

Magret de canard en rosace cuit à basse température, jus à la framboise

Ou

Filet de bar grillé, fleur de sel de la Guittière et thym frais du jardin

\*

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

Ou

Panna cotta aux fruits rouges et chocolat ivoire

## Menu Villa Cécile 44€

Médaille de foie gras, confit d'oignons rouges à la myrtille, pain brioché maison

Ou

Tartare de thon rouge, brunoise de pêche, grenade, zestes de citron vert et gingembre

\*

Filet d'omble chevalier poêlé, crème légère aux aromates

Ou

Faux filet de veau fumé et romarin du jardin, sauce morilles

\*

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

Ou

Dessert à la carte

## Menu Découverte 75€

Homard bleu juste snacké et caviar d'Aquitaine

Légumes croquants et gambas en tempura, herbes fraîches et vinaigre de cidre

Ou

Ravioles de foie gras, émulsion crémeuse, lamelles de truffes et épinard à l'ail confit

\*

Filet de turbot rôti, beurre ailé et persillé

Ou

Filet de bœuf Rossini

\*

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

\*

Dessert à la carte accompagné de son Café

<b>A</b> rdoise de fromages affinés, saladine aux noix et petit pot de confiture	10€
--	-----

## Nos douceurs

**M**osaïque de fruits frais et sorbet 10€

**F**raise chantilly, croustillant aux agrumes et confiture maison 10€

**C**oupe Villa Cécile, fraises pochées, crème épaisse, meringues et coulis de fruits 10€

**M**oelleux chocolat « sans gluten, 12mn de cuisson » 12€  
Ganache coulante et crème glacée Bulgare

**M**acarons espuma à la crème vanillée, framboises fraîches et son sorbet 12€

**S**uggestion du chef 10€

**L**éman gourmand et **C**afé 15€

**C**oupe 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

**G**laces et **S**orbets 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

---

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€.