



Natural Slow Life

Bienvenue au restaurant la Villa Cécile,

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, detox 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 circuit court avec des producteurs locaux. Toute l'équipe vous souhaite 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.

Pour commencer

<i>T</i> errine de lièvre, figues et châtaignes, confit d'oignons à la moutarde violette	
Mousseline de patate douce	18€
<i>C</i> oquilles de fruits de mer ... couleur, parfum et saveurs	24€
<i>T</i> artare de thon et dés de mangue, vinaigrette d'agrumes et vanille de Madagascar	26€
<i>M</i> édallions de foie gras de canard mi-cuit au muscat de Rivesaltes,	
Pain brioché et confit d'oignons aux fruits noirs	26€
<i>F</i> euilleté vigneron, escalopes de foie gras poêlée, cèpes, escargots de Chevenoz	
Et fruits d'automne	28€

Le côté végétal

<i>V</i> elouté de butternut et carottes jaunes, pignons de pin, croûtons et fromage râpé	14€
<i>R</i> eblochon pané et beignets de pomme de terre, confit d'oignons à la myrtille	18€
<i>T</i> atin de butternut, champignons et figues, caramel balsamique et salade mêlée	18€
<i>O</i> rgetto crémeux à l'ail des ours et bouquet de légumes du marché	22€
<i>L</i> asagnes de légumes, coulis de tomates au basilic et salade mêlée	22€

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 perches du lac façon meunière ou à l'ail des ours, frites fraîches et salade	32€
<i>F</i> ilet de féra du lac cuit à l'unilatéral, crème légère à la badiane	32€
<hr/>	
<i>O</i> rgetto de gambas aux effluves exquis de l'Atlantique	24€
<i>F</i> ilet de bar doré à la plancha, fumet de coquillages et sauce homardine	28€
<i>T</i> artare de thon et dés de mangue, vinaigrette d'agrumes et vanille XXL, frites et salade	32€

La fine bouch' rit

<i>F</i> ilet mignon de cochon en cuisson lente, sauce aux morilles UE	26€
<i>S</i> uprême de faisan cuit à juste température, jus corsé vigneron VBF	28€
<i>D</i> uo de carré et filet mignon de cerf, jus automnal	
Châtaignes et figues rôties, embeurrée de chou chinois UE	35€
<i>F</i> ilet de bœuf charolais grillé, jus au foie gras et vin de Mondeuse VBF	35€
<i>C</i> ocotte du moment, ris de veau, filet de pigeon et lard paysan UE	42€

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 37€

*T*atin de butternut, champignons et figues, caramel balsamique

Ou

*R*eblochon pané et beignets de pomme de terre,

Confit d'oignons à la myrtille et salade mêlée

*G*ratiné de filets de perches, fondue de poireaux au safran de Drailant

Ou

*L*asagnes de légumes et coulis de tomates au basilic

*C*rème brûlée à la cacahuète

Ou

*C*oupe Villa Cécile

Sorbet exotique, crème épaisse, meringue, ananas et coulis

Menu Moussaillon (-12 ans) 15€

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

Dessert : salade de fruits frais, yaourt ou glace

Nous tenons à votre disposition une carte des allergènes.

Aucun changement ne pourra être effectué sur nos menus.

Prix nets – Dernier service à 21h00.

Menu Villa Cécile 43€

*T*artare de thon et dés de mangue, vinaigrette d'agrumes et vanille de Madagascar

Ou

*T*errine de lièvre, figues et châtaignes, confit d'oignons à la moutarde violette

Mousseline de patate douce

*F*ilet mignon de cochon en cuisson lente, sauce aux morilles

Ou

*F*ilet de bar doré à la plancha, fumet de coquillages et sauce homardine

*F*romages affinés des Chalets d'Oche, confiture maison

Ou

*D*élice tout chocolat Valhrona, insert aux fruits rouges et sorbet cassis

Ou

*P*arfait glacé aux griottes et financier

Menu Gourmand 52€

Coquilles de fruits de mer ... couleur, parfum et saveurs

Ou

Feuilleté vigneron, escalopes de foie gras poêlée, cèpes, escargots de Chevenoz

Et fruits d'automne

Filets de perches du lac façon meunière, frites fraîches et salade mêlée

Ou

Suprême de faisan cuit à juste température, jus corsé vigneron

Ou

Duo de carré et filet mignon de cerf, jus automnal

Châtaignes et figues rôties, embeurrée de chou chinois (supplément 8€)

Fromages affinés des Chalets d'Oche, confiture maison

Ou

Tarte amandine aux mirabelles, crémeux chocolat caramel et glace pistache

Ou

Léman gourmand

*D*éclinaison de fromages affinés des Chalets d'Oche, confiture maison 10€

La balade gourmande

*C*oupe Villa Cécile

Sorbet exotique, crème épaisse, meringue, ananas et coulis de fruits exotiques 9€

*C*rème brûlée à la cacahuète 9€

*P*arfait glacé aux griottes et financier 9€

*F*igues rôties au miel de nos ruches, sablé breton et glace praliné 9€

*T*arte amandine aux mirabelles, crémeux chocolat caramel et glace pistache 9€

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

*M*oelleux au chocolat Caraïbe Grand Cru Valrhona

Ganache coulante et glace bulgare (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, chocolat blanc et zestes d'orange

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

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