

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, 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. Toute l'équipe vous souhaite de passer un agréable moment.



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

Terrine du chef à la volaille et trompettes de la mort 18€

Confit d'oignons à la grenadine

Saumon d'Ecosse en gravlax et merlu de nos côtes Atlantiques au citron confit 24€

Médallions de foie gras de canard mi-cuit au muscat de Rivesaltes 26€

Pain brioché et confit d'oignons aux fruits noirs

Tartare de thon aux fruits exotiques, parfumé à l'huile de vanille 26€

Le côté végétal

Terrine de légumes au curcuma, crème de choux fleur à la vanille

Gaspacho de melon et sorbet aux herbes 18€

Reblochon pané et beignets de pomme de terre, confit d'oignons à la myrtille 21€

Tatin de tomates cerises, abondance et caramel balsamique, salade mêlée 22€

Orgetto crémeux à l'ail des ours et bouquet de légumes du marché 22€

Lasagnes de légumes d'été, 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 crémeux, gambas poêlées aux saveurs exquises de l'Atlantique	26€
<i>F</i> ilet de bar doré à la plancha, fleur de sel de la Guittière et beurre nantais à la tomate	28€
<i>T</i> artare de thon aux fruits exotiques parfumé à l'huile de vanille XXL, frites et salade	32€
<i>R</i> osace de homard bleu, salade gourmande et foie gras	42€

La fine bouch' rit

<i>F</i> ilet mignon de cochon en cuisson lente, jus à la moutarde violette UE	26€
<i>Q</i> uasi de veau poêlé, jus aux abricots et miel de nos ruches UE	28€
<i>C</i> arré d'agneau cuisiné comme en Provence UE	35€
<i>F</i> ilet de bœuf charolais 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,

Gaspacho de melon et sorbet aux herbes

Ou

Reblochon pané et beignets de pomme de terre,

Confit d'oignons à la myrtille et salade mêlée

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

Ou

Lasagnes de légumes d'été et coulis de tomates au basilic

Crème brûlée à la cacahuète

Ou

Coupe Villa Cécile

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

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

Menu Villa Cécile 41€

*S*aumon d'Ecosse en gravlax et merlu de nos côtes Atlantiques au citron confit

Ou

*T*errine du chef à la volaille et trompettes de la mort, confit d'oignons à la grenadine

*F*ilet mignon de cochon en cuisson lente, jus à la moutarde violette

Ou

*O*rgetto crémeux, gambas poêlées aux saveurs exquises de l'Atlantique

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

Ou

*T*arte aux abricots amandine et crémeux chocolat caramel

Ou

*F*raisier en transparence et zestes de citron vert

Menu Gourmand 52€

*M*édailles de foie gras de canard mi-cuit au muscat de Rivesaltes

Pain brioché et confit d'oignons aux fruits noirs

Ou

*T*artare de thon aux fruits exotiques, parfumé à l'huile de vanille

*F*ilets de perches du lac façon meunière, frites fraîches et salade mêlée

Ou

*F*ilet de bar doré à la plancha, fleur de sel de la Guittière

Beurre nantais à la tomate

Ou

*Q*uasi de veau poêlé, jus aux abricots et miel de nos ruches

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

Ou

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

Ou

*L*éman gourmand

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

La balade gourmande

*C*oupe Villa Cécile

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

*C*rème brûlée à la cacahuète

9€

*F*raisier en transparence et zestes de citron vert

9€

*T*arte aux abricots amandine et crémeux chocolat caramel

9€

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

9€

*M*osaïque de fruits d'été et sorbet

13€

*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, abricots, mangue, poire, fruit de la passion, citron vert, ananas et framboise

*C*oupe glacée arrosée à l'Eau-de-vie

15€