

Bienvenue au restaurant la Villa Cécile,

Yann Le Fèvre, notre Chef de cuisine vous mitonne des plats ancrés dans les saisons avec des produits frais qu'il maîtrise, pour vous proposer une cuisine raffinée et délicate.

Côté dessert, vous vous laisserez séduire les yeux fermés par ses gourmandises ...

Nous faisons le choix d'une cuisine responsable dans laquelle nous cuisinons tout sur place et fait maison, en circuit court. La majorité des produits que nous cuisinons proviennent de petits producteurs locaux et nous sommes très attachés au rythme de la nature et à l'agriculture raisonnée.

Sa cuisine se décline 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.

Nos partenaires :

La maison Belmaraicher à Filly (certification HVE)

Le safran de Draillant, la framboiseraie de Loisin

Le GAEC, ferme Le Regain à Massongy (farine, céréale, légumineux)

Les fermiers de Marin (œufs Bio, sans OGM)

La ferme du Noyer (fromagerie à Saint-Paul-en-Chablais)

La poissonnerie Pertuiset à Thonon, la pisciculture de la famille Petit dans l'Ain

La boucherie Alp'Viandes

Le torréfacteur Montagne Cafés® à Vacheresse (café bio et équitable)

La Marmite Savoyarde à Allinges (sirops de fruits)

La boulangerie Ô pain qui chante à Yvoire

Nous tenons à votre disposition une carte des allergènes.

Prix nets – Règlements CB, Amex, ANCV, Espèce – Accessibilité PMR

Service du déjeuner 12h00 - 14h00 / Service du soir 19h00 - 21h00

L'accès au spa et aux piscines est exclusivement réservé aux clients de l'hôtel et des soins



Nos entrées

La friture d'éperlans, sauce tartare 22€

L'assiette de charcuteries et fromages de notre région 22€

« Ces deux assiettes peuvent être partagées avec votre apéritif ou servies en entrée »



La salade de jeunes pousses, légumes croquants et fruits secs  13€

Les asperges cuites au bouillon de cerfeuil 24€

Emulsion et copeaux d'abondance, œuf de caille au pesto d'ail des ours 

La terrine de canard à l'ancienne aux pistaches et poivre vert

Chutney et pickles d'oignons rouges 22€

Le tartare de saumon, condimenté aux herbes fraîches et citron vert

Crème aigrette iodée 26€

Le bouquet de langoustines, mayonnaise au Ponzu

Pain de seigle et beurre maison à la fleur de sel Les 6 pièces 15€

Les 12 pièces 28€



Les asperges vertes gratinées au Beaufort 24€

Fricassée de morilles au vin jaune tuile croquante 

Côté lac et mer

Nos poissons sont frais et servis selon arrivage

Le dos de lieu noir cuit en basse température

Sauce yaourt à la coriandre, carottes en jeux de texture 26€

La langue bleue confite à l'huile d'olive et thym citron

Tian de légumes provençaux 29€

Les filets de perches 34€

Façon meunière, beurre monté au citron ou à la provençale

Façon tempura, beurre monté au citron, sel fumé et citron noir

Ce plat est accompagné de frites fraîches et salade de saison (supp 5€ au menu)

Côté terre

Origine : viandes bovines et volailles françaises et UE

Le suprême de poulet fermier jaune de Bourgogne rôti

Jus crémé, tagliatelles de légumes au miel de nos ruches et romarin 26€

Le quasi d'agneau cuisson lente de 7 heures, ying yang d'ail

Haricots tarbais à la graisse de canard 29€

La brochette de bœuf au grill

Sauce gremolata, beignet de pommes de terre à l'Abondance 36€

Le poulet du dimanche

Poulet A.O.P de Bresse rôti entier pour 4 personnes (sur réservation)

Sauce vin jaune et morilles, frites fraîches et salade verte 22€ / pers.

Menu Villa Cécile 46€

Les asperges cuites au bouillon de cerfeuil

Emulsion et copeaux d'abondance, œuf de caille au pesto d'ail des ours

ou

La terrine de canard à l'ancienne aux pistaches et poivre vert

Chutney et pickles d'oignons rouges

Le dos de lieu noir cuit en basse température

Sauce yaourt à la coriandre, carottes en jeux de texture

ou

Le suprême de poulet fermier jaune de Bourgogne rôti

Jus crémé, tagliatelles de légumes au miel de nos ruches et romarin

La panna cotta végétale au lait d'amandes

Pesto d'Angélique, moelleux Namandier

ou

La tropézienne au sucre perlé, craquelin

Crème diplomate à la fleur d'oranger et vanille

Menu Enfant 20€

Les filets de perches en tempura ou mignon de porc en croûte d'herbes

Petits légumes du marché et/ou frites fraîches

Glace ou dessert maison

Menu Gourmand 75€

Le tartare de saumon, condimenté aux herbes fraîches et citron vert

Crème aigrette iodé

ou

Le bouquet de langoustines (6), mayonnaise au Ponzu

Pain de seigle et beurre maison à la fleur de sel

Les tempuras de perches du Léman

Beurre monté au citron, sel fumé et citron noir

Le quasi d'agneau cuisson lente de 7 heures, ying yang d'ail

Haricots tarbais à la graisse de canard

ou

La langue bleue confite à l'huile d'olive et thym citron

Tian de légumes provençaux

La trilogie de fromages du Noyer

ou

Le dessert à la carte

Les fromages

La sélection de fromages de la ferme du Noyer 15€

Les desserts

La mousse au chocolat noir Matsiro de Madagascar, servie tiède 13€

Glace Bailey's maison

La tropézienne au sucre perlé, craquelin 13€

Crème diplomate à la fleur d'oranger et vanille

La panna cotta végétale au lait d'amandes

Pesto d'Angélique, moelleux Namandier 13€

La tartelette à la rhubarbe

Crème de noisettes, confit de fraises à la verveine 13€

Le gâteau breton renversé aux pommes

Granité au cidre, caramel à la fleur de sel de Guérande 13€

Le Léman gourmand 15€

Assortiment de desserts

Glaces et sorbets maison 1 boule 6€ - 2 boules 9€ - 3 boules 12€

Vanille, chocolat, café, poire, citron, ananas

La coupe glacée arrosée à l'Eau-de-vie 15€

Gâteaux pour une occasion, pensez à réserver

Saint-Honoré, Royal, forêt noire, fraisier, framboisier

Arlequin aux deux chocolats croquant praline

Entremet aux marrons

Pièces montées (tarif sur demande) / 5€ de supplément au menu

*Pour accompagner votre dessert,
on se laisse tenter par ...*

Une coupe de champagne « Amour de Deutz » 20€

Un verre de vin doux Côtes de Gascogne « Soleil d'Automne » 9€

Une eau-de-vie (framboise, poire, ...) ou un génépi 11€

Une infusion de la maison Betjman et Barton 6€

*Menthe, tilleul de Carpentras, verveine, fleur d'oranger, camomille,
bouquet de Manon, tisane du berger, tisane des beaux jours, tisane beautiful B*

Une thé de la maison Mariages et Frères 6€

*Darjeeling, earl grey, sultane, orange pekoe, thé vert sur le Nil, Casablanca,
rouge métisse, rouge bourbon ...*

Nos forfaits bien-être

Une journée Evasion & Spa

200€ / pers.

Un soin complet du visage et du corps de 120 minutes

L'accès à notre espace Spa (hammam, jacuzzi, sauna)

L'accès aux piscines extérieures

Un déjeuner ou dîner dans notre restaurant (menu Villa Cécile, hors boissons)

Un Intermède détente & Spa (en solo ou en duo)

60mn, 135€ / pers.

90mn, 160€ / pers.

Un massage de 60 ou 90 minutes, en cabine single ou en cabine double

L'accès à notre espace Spa (hammam, jacuzzi, sauna)

L'accès aux piscines extérieures

Un déjeuner ou dîner dans notre restaurant (menu Villa Cécile, hors boissons)

Un Lunch & Spa

90 € / pers.

L'accès au Spa et aux piscines extérieures

Le déjeuner (menu Villa Cécile, hors boissons)

*D'autres offres sur notre site www.villacecile.com
et sur www.planity.com/hotel-villa-cecile-74140-yvoire*