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.

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, détox ou gourmande ... vos plaisirs seront comblés avec notre belle carte des vins sélectionnés pour vous proposer un mariage heureux entre mets et vins.

Rachel, Silvia, Cécile et leur équipe vous souhaitent de passer un agréable moment.

« Fait Maison »

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.

Les entrées

L'œuf de poule des fermes de Marin, cuisson parfaite à 64 °C,
champignons de Filly et abondance, émulsion de pain grillé *18€*

Le lapin français
Terrine à l'ancienne, pickles de légumes de saison, fine gelée au Porto,
beurre maison de condiments *22€*

L'espadon de la Réunion en carpaccio
Légèrement fumé, huile à la vanille et combawa, mangue et grenade,
pain de maïs *24€*

Le foie gras de canard français en royale
Topinambours aux notes de café, streusel au cacao,
écume de pain d'épices torréfié *(supp 3€ au menu) 26€*

Le végétarien

Le risotto arborio
Cuit dans un bouillon végétal, jeu de texture autour du parmesan,
pesto d'épinards et amandes *18€*

Le côté lac

Nos poissons du lac Léman sont frais et servis selon arrivage

Le filet de féra du lac Léman, cuit sur sa peau, pulpe de persil tubéreux
et chips de peau, bisque de crustacés au safran de Draillant 28€

Les filets de perches du lac Léman façon meunière,
frites fraîches maison et salade mêlée (supp 5€ au menu) 33€

Le lieu noir de pêche durable
Le dos rôti en viennoise d'herbes, rutabaga et navet boule d'or,
beurre monté aux échalions et agrumes 25€

La lotte de Bretagne (en deux services) (supp 5€ au menu) 33€
En rôti au chou kale et poitrine fumée, jus de viande réduit, pleurotes et
patate douce ; et les joues en tempura, aïoli au safran de Draillant

Le côté terre et montagne

Origine de nos viandes : viandes bovines et volailles françaises et UE

Les beignets de pommes de terre
Cuit dans la graisse de bœuf, charcuteries de la salaison de Perrignier,
salade mêlée 18€

La caille label rouge de Challans
Farcie aux raisins et foie gras, sauce au Porto, panais rôti,
chou pak choï braisé et oignons grelots 26€

Le boeuf simmental
Le filet rôti sauce bordelaise, pommes de terre Maxim's au lard de Colonnata,
bourguignon de petit brun (supp 5€ au menu) 34€

Les ris de veau français
La noix dorée au beurre mousseux, crème double et morilles,
polenta crousti-moelleuse à l'abondance (supp 7€ au menu) 37€

Nos fromages

Fromage frais maison aux noix, échalotes et ciboulettes, à tartiner *6€*

Sélection de fromages de la fromagerie du Noyer
A l'assiette, abondance, tome, chevrotin *10€*

Nos délices sucrés

Coco mangue passion *10€*
Dacquoise coco, gelée de mangue passion,
croustillant au riz soufflé, mousse coco

Mandarine tonka
Crumble tonka, confit mandarine, ganache montée tonka,
crémeux mandarine *10€*

Café noisettes
Financier aux noisettes, mousse café, streusel noisettes, chantilly café *10€*

Chocolat maïs
Biscuit vanille, mousse popcorn,
ganache montée au chocolat noir El Salvador, caramel tendre *10€*

Léman gourmand, assortiment de desserts *13€*

Glaces et sorbets maison *1 boule 5€ - 2 boules 8€ - 3 boules 10€*

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

Gâteaux pour une occasion, pensez à réserver
Vacherin glacé, forêt noire, fraisier, framboisier, poirier, opéra, moka,
entremets aux deux chocolats

Menu Villa Cécile 46€

Composez votre menu en choisissant vos plats à la carte.

Entrée

*

Plat

*

Dessert ou fromage

Menu Enfant 20€

Sirop artisanal de fruits rouges de la Marmite Savoyarde

Burger maison et frites

ou

Fish & chips maison

Glace ou dessert maison

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

Une coupe de champagne 12€

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 5.90€
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 5.50€
Darjeeling, earl grey, sultane, orange pekoe, thé vert sur le Nil, Casablanca,
rouge métisse, rouge bourbon ...