



Natural Slow Life

Bienvenue au restaurant la Villa Cécile,
L'endroit où la gastronomie tend à prendre son sens.

Dans notre salle de restaurant aux tons chaleureux
ou sur notre terrasse avec une vue panoramique sur le lac Léman,
dans une ambiance cosy et intimiste.

La cuisine d'Alexandre Beignon est sincère et ancrée dans les saisons.
Amoureux des bons et beaux produits, qu'il mêle à sa cuisine avec raffinement et goût ...
C'est ainsi que vous pourrez déguster son savoir-faire, arrosé de bons vins.

Tout est entièrement cuisiné sur place et fait maison,
et nous nous efforçons de travailler en circuit court avec des producteurs locaux.

Nos producteurs locaux avec lesquels nous aimons travailler :
les Filles Bell à Filly et Nino Fruits à Sciez (maraîcher),
la ferme des Châlets d'Oche à Saint Paul (fromager),
la maison Buttay (fromager), Royal Viande à Lully, la pêcherie d'Anthy ...

Nous tenons à votre disposition une carte des allergènes.

Tout changement au menu sera facturé 5€.

Prix nets – Dernier service à 21h00.

Nos entrées

<i>T</i> errine de chevreuil, trompettes de la mort, escargots panés, chutney aux figues	16€
<i>R</i> eblochon pané, confit d'oignon automnal, jambon de Pays	
Saladine et éclats de noisettes torréfiées	16€
<i>E</i> ntree du moment	18€
<i>P</i> erches en gratin et poireaux à l'étuvée au safran de Draillant	18€
<i>M</i> itonnée de champignons et escalope de foie gras poêlée	
Emulsion crémeuse à l'huile de noix	18€
<i>F</i> oie gras de canard mi- cuit, pain brioché et myrtilles	22€
<i>M</i> édaille d'omble chevalier, fraîcheur exotique et lait de coco vanillé	22€

Menu du Marché 22€

Chaque jour, le Chef vous propose sa suggestion (entrée, plat, dessert).

Servi uniquement le midi sauf le dimanche.

Menu Enfant 13€

Filets de perche ou nuggets de poulet fermier maison

Au choix : Frites maison, légumes de saison,

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

Nos poissons

<i>F</i> ilets de perche, façon meunière ou à l'ail des ours,	32€
Frites fraîches et salade mêlée	
<i>F</i> ilet de féra poêlé, beurre nantais aux saveurs automnales	26€
<i>F</i> ilet de bar, doré à la plancha, fleur de sel et huile d'olive	24€
<i>R</i> etour de pêche, poisson du marché	26€

Nos viandes

<i>P</i> armentier de poire de bœuf confite aux épices (origine UE)	24€
Truffes et escalope de foie gras poêlée des Landes	
<i>C</i> arré d'agneau rôti au four à la provençale (origine Ecosse)	26€
<i>F</i> ilet de bœuf grillé, jus au xocopili (origine France)	26€
<i>C</i> uissot de cerf cuisiné en basse température, jus corsé aux airelles	24€
Pomme bouchon aux senteurs automnales	

Nos plats végétariens

<i>V</i> elouté de courge et mangue aux éclats croquants	14€
<i>L</i> asagnes aux légumes de saison	22€
<i>T</i> atin de courges, champignons et figues, caramel balsamique « sucré salé »	22€
<i>F</i> romages de la ferme des chalets d'Oche, saladine aux noix et pot de confiture	11€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché, cuisinés au goût du jour.

Menu Lémanique 38€

*T*atin de courges, champignons et figues,

Caramel balsamique « sucré salé »

Ou

*P*erches en gratin et poireaux à l'étuvée au safran de Draillant

Ou

*R*eblochon pané, confit d'oignon automnal,

Eclats de noisettes torréfiées et jambon de Pays

*

*F*ilet de bar doré à la plancha, fleur de sel et huile d'olive

Ou

*P*armentier de poire de bœuf confite aux épices, truffes et escalope de foie gras poêlée

Ou

*L*asagnes de légumes de saison

*

*F*romages affinés de la ferme des chalets d'Oche

Saladine aux noix et petit pot de confiture

Ou

*D*essert à la carte

Menu Villa Cécile 45€

*M*édailлон d'omble chevalier, fraîcheur exotique et lait de coco vanillé

Ou

*E*ntree du moment

Ou

*F*oie gras de canard mi- cuit, pain brioché et confit d'oignons à la myrtille

*

*F*ilet de féra poêlé, beurre nantais aux saveurs automnales

Ou

*C*arré d'agneau cuisiné à la provençale (origine Ecosse)

*

*F*romages affinés de la ferme des chalets d'Oche

Saladine aux noix et petit pot de confiture

Ou

*D*essert à la carte



Menu Chasse 59€

*T*errine de chevreuil et trompettes de la mort, escargots panés, chutney aux figues

*

*M*itonnée de champignons et escalope de foie gras poêlée

Emulsion crémeuse à l'huile de noix

*

*C*uissot de cerf cuisiné en basse température, jus corsé aux airelles

Pomme bouchon aux senteurs automnales

*

*F*romages affinés de la ferme des chalets d'Oche

Saladine aux noix et petit pot de confiture à la poire

*

*F*euilletée vigneron aux fruits d'automne,

Espuma vanille et glace mandarine



Nos douceurs

*T*arte feuilletée aux quetsches (12mn de cuisson) 10€

Crème amandine et glace pistache

*F*igues rôties au miel de nos ruches et glace au pain d'épices 10€

*F*euilletée vigneron aux fruits d'automne, espuma vanille et glace mandarine 10€

*C*oupe Villa Cécile 10€

Fruits exotiques, sorbet mangue, crème épaisse et meringue

*P*oire pochée au vin rouge et aux épices douces, sorbet poire 10€

*M*oelleux au chocolat pur Caraïbes cru Valrhona « sans gluten » 12€

Ganache coulante et sorbet fruits rouges (12mn de cuisson)

*L*éman Gourmand (assortiment de mini desserts) 12€

*G*laces et sorbets maison 1 boule 3€ - 2 boules 6€ - 3 boules 8€

Vanille, café, chocolat, pistache, caramel, pain d'épice, carambar,

Poire, fraise, framboise, cassis, mangue, abricot, citron vert

*C*oupe Colonel, sorbet citron vert arrosé de vodka 14€