ENTRÉES

Tempura de perches du Léman, beurre monté au citron 27€

Selon arrivage - Cette assiette peut être partagée avec votre apéritif

Gravlax de saumon mariné au jus de betterave 26€

Crème aux agrumes et aneth

Escalope de foie gras de canard poêlée 28€

Flambée au cognac, crumble de sarrasin, pommes au cidre et miel

Retour de chasse française 26€

Terrine maison de chevreuil, lièvre et sanglier

Condiment butternut-orange

Velouté de potimarron de Filly 19€

Emulsion de Reblochon, pain d'épices, graines de courge torréfiées

Œuf parfait des fermes de Marin 22€

Crème de morilles et vin jaune

Sélection de fromages affinés par la Fromagerie du Noyer 10€

Compotée du Chef et jeunes pousses de Filly aux noix

ÉTAL DU BOUCHER · origine France

Mignon de porc de Vailly 29€

Trompettes de la mort, écrasée de patate douce à l'huile de noisette

Pavé de cerf de chasse française 34€

Polenta à l'Abondance, sauce poivrade et poêlée des sous-bois

Filet de bœuf Aubrac grillé (du Chablais) 42€

Sauce bordelaise, traditionnel gratin dauphinois

CÔTÉ LAC & MER · selon arrivage

Filets de perches du Léman

Façon meunière ou tempura, beurre monté au citron 38€

Crème de morilles 39€

Accompagnés de frites fraîches et salade maraîchère de Filly

Filet de féra du Léman 36€

Bisque d'écrevisses du lac, trilogie de carottes

Dos de cabillaud nacré 29€

Sauce hollandaise à l'orange, mousseline de pommes de terre

DOUCEURS

Coulant chocolat « Philippines » 14€ (cuisson 10mn)

Cœur intense, éclats de fleur de sel, crème glacée vanille-macadamia

Crème brûlée onctueuse aux marrons 10€

Balade automnale 13€

Eclats de crumble rhubarbe-châtaigne, douceur glacée bulgare et moelleux pistache (sans gluten)

Riz au lait de notre enfance 12€

Riz crémeux infusé à la vanille, caramel au beurre salé de Guérande

Léman gourmand Déclinaison de nos douceurs sucrées 15€

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

Vanille · Chocolat · Café · Fraise · Citron · Ananas

Sorbet arrosé Colonel · Général · Williamine · Alpine 15€

Menu Villa Cécile 48€

Œuf parfait des fermes de Marin

Crème de morilles et vin jaune

Ou

Velouté de potimarron de Filly

Emulsion de Reblochon, pain d'épices

et graines de courge torréfiées

Dos de cabillaud nacré

Sauce hollandaise à l'orange, mousseline de pommes de terre

Ou

Mignon de porc de Vailly

Trompettes de la mort, écrasé de patate douce à l'huile de noisette

---

Crème brûlée onctueuse aux marrons

Ou

Riz au lait de notre enfance

Riz crémeux infusé à la vanille, caramel au beurre salé de Guérande

Menu d'Automne 76€

Retour de chasse française

Terrine maison de chevreuil, lièvre et sanglier

Condiment butternut-orange

Ou

Gravlax de saumon, mariné au jus de betterave

Crème aux agrumes et aneth

Filet de féra du Léman

Bisque d'écrevisses du lac, trilogie de carottes

Ou

Pavé de cerf de chasse française

Polenta à l'Abondance, sauce poivrade et poêlée des sous-bois

---

Sélection de fromages affinés par la Fromagerie du Noyer

Compotée du Chef et jeunes pousses de Filly aux noix

Balade automnale

Eclats de crumble rhubarbe-châtaigne

Douceur glacée bulgare et moelleux pistache

Ou

Coulant chocolat « Philippines » (cuisson 10mn)

Cœur intense, éclats de fleur de sel, crème glacée vanille-macadamia

Nous valorisons une cuisine locale et respectueuse de son terroir en collaboration avec des producteurs engagés proche d'Yvoire :
Fruits et légumes de la Maison Belmaraicher (certifiée HVE)
Œufs bio sans OGM des Fermiers de Marin
Fromages de la Ferme du Noyer
Poissons de la poissonnerie Pertuiset et de la pisciculture Murgat
Nos viandes proviennent de la boucherie d'Armoy, issues d'élevages locaux. La farine, les céréales et le pain sont fournis par "La farine dans le pétrin" à Massongy. Le miel de nos ruches. Notre café bio et équitable est torréfié par Montagne Cafés à Vacheresse.

La carte des allergènes est disponible sur demande
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 réservé
aux clients de l'hôtel et des soins

MAÎTRE RESTAURATEUR

« Fait Maison »