

Menu enfant 20€ < 9 ans

Filet de perches façon meunière, frites fraîches et salade mêlée

Coupe de glace

· RESTAURANT ·

Supplément de 5€ par plat pour toute modification des menus

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



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.

ENTRÉES

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

Cette assiette peut être partagé avec votre apéritif

Espadon fumé par nos soins en bois de hêtre - 29€

Fin carpaccio parfumé au combawa et à la citronnelle

Trilogie de tomates de Filly - 26€

Gaspacho au basilic, Green Zebra à la burrata crémeuse, sorbet tomate

Salade César au poulet fermier pané - 28€

Croûtons, parmesan affiné et sauce César maison

Melon en variation & jambon Ibérique Cebo de camp - 26€

Tartare de bœuf Aubrac (du Chablais) - Entrée 27€ - Plat 36€

Taillé au couteau. Préparé avec ses condiments traditionnels

En plat, servi avec frites fraîches maison et salade mêlée de saison

ÉTAL DU BOUCHER · origine France

Côte de veau grillée (de Vailly) - 36€

Beurre au paprika fumé, légumes provençaux aux herbes

Longe de porc (de Vailly) - 29€

Aux épices cajun, jeu de texture autour de l’aubergine

Bœuf Aubrac, filet (du Chablais) - 42€

Pommes Pont-Neuf, sauce au poivre

CÔTÉ LAC & MER

Filets de perches du Léman, frites fraîches et salade de Filly

Façon meunière ou tempura, beurre monté au citron - 38€

A la provençale, tomates confites, ail et herbes fraîches - 38€

Retour de pêches du Léman - 41€

Fera confite au beurre noisette, filets de perches meunières

Sauce vierge aux herbes, riz pilaf parfumé

Crevettes sauvages grillées - 29€

Marinade aux agrumes et piment d’Espelette

Pomme de terre au four et crème légère à la ciboulette

DOUCEURS

Coupe glacée · brownie maison · noix de pécan · chantilly - 12€

Crème brûlée sans cuisson à la vanille de Madagascar - 10€

Abricots · pêches de vigne · cerises noires · romarin - 10€

Entremet aux fruits de saison, fraîcheur aromatique du romarin

Sélection de fruits rouges de Loisin - 12€

Tartelette croustillante, crème diplomate parfumée à la verveine

Pavlova agrumes · combawa · chantilly mascarpone - 12€

Léman gourmand assortiment de desserts - 15€

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

Vanille · Chocolat · Café · Fraise · Citron · Ananas

Coupe glacée arrosée à l’eau-de-vie 15€

Menu Villa Cécile 48€

Salade César au poulet fermier pané

Croûtons, parmesan affiné et sauce César maison

Ou

Traditionnel melon & jambon Ibérique Cebo de camp

Longe de porc (de Vailly)

Aux épices cajun, jeu de texture autour de l'aubergine

Ou

Crevettes sauvages grillées

Marinade aux agrumes et piment d'Espelette

Pomme de terre au four et crème légère à la ciboulette

Coupe glacée

Brownie maison · noix de pécan · chantilly

Ou

Entremet abricots · pêches de vigne · cerises noires · romarin

Fruits de saison et fraîcheur aromatique du romarin

Menu Découverte 76€

Espadon fumé par nos soins en bois de hêtre

Fin carpaccio parfumé au combawa et à la citronnelle

Ou

Tartare de bœuf Aubrac (du Chablais)

Taillé au couteau. Préparé avec ses condiments traditionnels

Côte de veau grillée (de Vailly)

Beurre au paprika fumé, légumes provençaux aux herbes

Ou

Retour de pêches du Léman

Fera confite au beurre noisette, filets de perches meunières

Sauce vierge aux herbes, riz pilaf parfumé

Trilogie de fromages de notre région

Dessert au choix à la carte