Villa Cécile

Menu de Pâques

Amuse bouche
Saumon fumé dans notre fumoir, gaufre au sarrasin & lait Ribot.

***

Jeu de textures autour de l'asperge française,
copeaux de foie gras cru, émulsion aux morilles, mimosa d'oeuf de caille à l'ail des ours.
ou
Tataki de thon en croûte de sésame.
Jeunes pousses & shiso, vinaigrette au miel de nos ruchers.

***

Selle d'agneau IGP confit en basse température avec son jus corsé,
crème d'ail noir & pommes grenailles rôties à la fleur de sel.
ou
Filet de bar en écailles de Saint-Jacques,
crémeux végétal aux senteurs de foin,
poêlée de légumes de saison & sauce hollandaise aux agrumes.

***

Assiette de fromage (supp. 5€)
de La ferme du Noyer.

***

«Comme un oeuf cocotte»
Ganache montée Valrhona Tanariva 33%, variations autour de la mangue,
émulsion au poivre de Timut & mouillette moëlleuse aux amandes.

72 Euros - Hors boissons

156, Route de Messery 74140 Yvoire, France - tél. +33 (0)4 50 72 27 40 - reservation@villacecile.com