

Bienvenue au restaurant la Villa Cécile,

Haut-Savoyard d'adoption, Alexandre Beignon, 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, detox ou gourmande ... vos plaisirs seront comblés avec notre belle carte des vins sélectionnés pour vous proposer un mariage heureux entre mets et vins.



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

Terrine de chasse, carottes fondantes, pistache,
confit d'oignons et duxelles de champignons 18€

Velouté de courge muscade au lard paysan, croûtons et fromage râpé 18€

Saumon en gravlax, crème fouettée à la moutarde violette,
crémeux d'avocat et légumes d'automne 22€

Médailon de foie gras mi-cuit au Muscat de Rivesaltes, parfumé à la vanille,
chutney poires, pain et brioche grillés 26€

Feuilletée aux fruits de mer, homard, coquillages et crustacés 26€

Salade gourmande, homard et foie gras 38€

Le végétarien

Reblochon pané et beignets de pomme de terre,
confit d'oignons aux fruits rouges et salade mêlée 18€

Risotto carnaroli crémeux aux cèpes, girolles et trompettes de la mort 24€

Lasagne aux légumes de saison et salade mêlée 24€

Les délices du lac et de la mer

Nos poissons du lac Léman sont frais et servis selon arrivage

Filets de perches du lac Léman façon meunière ou à l'ail des ours,
frites fraîches et salade mêlée 34€

Filet de féra du lac Léman juste snacké, fenouil confit à l'orange et beurre nantais 32€

Filet d'omble chevalier du lac Léman, émulsion au beurre d'herbes 34€

Filet de daurade poêlé sauce homardine 28€

Homard bleu rôti et risotto, carottes glacées, fèves et tomates confites 42€

Sole meunière, écrasée de pommes de terre 42€

Cassolette d'encornet à la tomate cuit comme un civet 42€

La bouche'rit

Origine de nos viandes : viandes bovines et volailles françaises, filet de bœuf de Savoie - UE

Croustillant de bœuf mitonné aux saveurs automnales,
jus corsé aux raisins Chasselas 24€

Filet de cerf rôti, sauce périgueux,
pommes bouchons et champignons des sous-bois 32€

Filet de bœuf grillé sauce au foie gras, frites fraîches et salade mêlée 35€

Cocotte du moment : longe de veau, ris de veau, filet de caille,
cèpes et figues rôties 42€

Tous nos plats sont accompagnés
de légumes cuisinés au goût du jour et de beignets de pomme de terre

Menu de saison 36€

Terrine de foie de volaille, confit d'oignons à la myrtille

ou

Velouté de courge muscade au lard paysan, croûtons et fromage râpé

*

Boeuf bourguignon, petits oignons glacés et lard paysan, tagliatelle

ou

Cassolette d'encornet à la tomate cuit comme un civet

*

Crème brûlée à la cacahuète

ou

Coupe Villa Cécile,

ananas poché, sorbet exotique, meringue et crème double

Menu Villa Cécile 46€

Terrine de chasse, carottes fondantes, pistache,
confit d'oignons et duxelles de champignons

ou

Saumon en gravlax, crème fouettée à la moutarde violette
crémeux d'avocat et légumes d'automne

*

Croustillant de bœuf mitonné aux saveurs automnales,
jus corsé aux raisins Chasselas

ou

Filet de daurade royale poêlée, crème légère homardine

*

Délice chocolat Valhrona au caramel beurre salé, sorbet poire

ou

Tarte feuilletée, crème d'amande et figues, glace vanille

Menu Lémanique 65€

Feuilletée aux fruits de mer,
homard, coquillages et crustacés

Ou

Médallions de foie gras de canard mi-cuit au Muscat de Rivesaltes
parfumé à la vanille, chutney aux poires et pains grillés

*

Filet de féra du lac juste snacké, fenouil confit à l'orange et beurre nantais

Ou

Filet de cerf rôti, sauce périgueux
pommes bouchons et champignons des sous-bois

*

Ardoise de fromages de Haute-Savoie

ou

Dessert à la carte

Menu Enfant 20€

Filets de perche du lac Léman ou pièce de bœuf,
frites fraîches et/ou légumes du marché
Sirop artisanal de fruits rouges de la Marmite Savoyarde
Glace ou dessert maison

Les gourmandises

Ardoise de fromages de Haute-Savoie 12€

Crème brûlée à la cacahuète 10€

Coupe Villa Cécile, ananas poché, sorbet exotique, meringue et crème double 12€

Tarte feuilletée, crème amande, figues et glace vanille 12€

Tiramisu à l'amaretto et café 12€

Moelleux au chocolat, ganache coulante, Caraïbe Grand Cru Valrhona (12 minutes) 13€

Léman gourmand, assortiment de desserts 13€

Tulipe de glaces et sorbets maison 1 boule 5€ - 2 boules 8€ - 3 boules 10€

Chocolat Valrhona, vanille de Madagascar, pistache, café, cacahuète, fraise, abricot, mangue, poire, fruit de la passion, citron vert, ananas, coco, framboise et fruits des bois

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

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 ...