

Bienvenue au restaurant la Villa Cécile,

Yann Le Fèvre, 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. Côté dessert, vous vous laisserez séduire les yeux fermés par ses gourmandises ...

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.

Rachel, Silvia, Rafaël et Cécile vous souhaitent de passer un agréable moment.



Nous tenons à votre disposition une carte des allergènes.

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 exclusivement réservé aux clients de l'hôtel et des soins.

L'apéritif, à partager

Tempura de perches au sel fumé, beurre citronné

18€/pers

Les entrées



La betterave et le radis en variation

Crèmeux de chèvre frais aux noix, pétales de mâche et vinaigrette acidulée 18€

Les courges du potager de Filly en velouté

Les graines torrifiées, émulsion de Beaufort et crispy de lard paysan 19€



Les champignons de saison sautés minute en persillade

Œuf de Marin cuisson parfaite à 64°, jus perlé de persil plat 21€



L'œuf cocotte en courge Jack Be Little

Crème double, morilles et abondance râpé de champignons frais 22€

Le saumon Bømlo en gravlax comme dans les pays scandinaves

Crème aigre à la ciboulette, pickles d'oignons rouges 26€

Le foie gras de canard en cuisson douce au torchon

Gelée de Muscat et cassis, chutney de figues françaises, caramel de cèpes 28€

Le côté lac

Nos poissons du lac Léman sont frais et servis selon arrivage

Les filets de perches du lac Léman façon meunière ou sauce à l'échalote Frites fraîches maison et salade mêlée	34€
Le dos de cabillaud rôti Mousseline de pommes de terre au beurre noisette, girolles et petits pois	24€
Le filet de sandre sauvage cuisson à l'unilatérale Vin blanc de Marignan et genièvre, embeurrée de choux rouge	26€
Le pavé d'espadon grillé à juste température Hollandaise à l'orange, patate douce en deux façons	32€

Le côté terre et montagne

Origine de nos viandes : Espagne, France, Écosse, Allemagne

Le porcelet confit en basse température à la façon d'un parmentier Jus de viande réduit, jeunes pousses	26€
Le suprême de canette des Dombes rôti sur sa peau croustillante Sauce bigarade, carotte surprise	28€
Le filet de bœuf Simmental rôti au beurre truffé Réduction de sauce bordelaise, tatin de butternut	32€
Le filet mignon de veau aux morilles Mousseline de panais et patate douce, figue en croûte	34€

Menu Villa Cécile 46€

Un supplément de 5 euros sera facturé pour chaque plat modifié au menu

Le saumon Bømlo en gravlax comme dans les pays scandinaves

Crème aigre à la ciboulette, pickles d'oignons rouges

ou

Les courges du potager de Filly en velouté

Les graines torrifiées, émulsion de Beaufort et crispy de lard paysan

*

Le dos de cabillaud rôti

Mousseline de pommes de terre au beurre noisette, girolles et petits pois

ou

Le porcelet confit en basse température à la façon d'un parmentier

Jus de viande réduit, jeunes pousses

*

Les pommes et poires de chez Bel dans l'esprit d'une tatin

Caramel onctueux à la fleur de sel, crème double de Gruyère

ou

Le café, Grands Cru Bio torréfié à Vacheresse, en pot de crème

Gel de ristretto, streusel au marc de café

Menu Enfant < 9 ans 20€

Sirop artisanal de fruits rouges de la Marmite Savoyarde

*

Parmentier de porcelet confit

ou

Filet de perche et frites

*

Glace ou dessert maison

Menu Lémanique 62€

Un supplément de 5 euros sera facturé pour chaque plat modifié au menu

Le foie gras de canard en cuisson douce au torchon
Gelée de Muscat et cassis, chutney de figes françaises, caramel de cèpes

ou

Les champignons de saison sautés minute en persillade
Œuf de Marin cuisson parfaite à 64°, jus perlé de persil plat

*

Le filet de sandre sauvage cuisson à l'unilatérale
Vin blanc de Marignan et genièvre, embeurrée de choux rouge

ou

Le filet mignon de veau aux morilles
Mousseline de panais et patate douce, figue en croûte

*

La trilogie de fromages du Noyer

*

Les citrons comme une tarte au citron
Crèmeux citron jaune, pâte sucrée au citron vert, meringue au citron noir

ou

Le miel de notre rucher à l'assiette
Biscuit madeleine aux agrumes, mousse au miel

Menu Chasse 75€

Un supplément de 5 euros sera facturé pour chaque plat modifié au menu

La terrine retour de chasse, chevreuil et sanglier aux noisettes et armagnac
Chutney de figues et pickles de légumes de saison

ou

Le panais de la famille Bel en velouté, croûtons de pain d'épices
Beaufort et crème double au tandoori

*

Le pavé de cerf aux poivre et cognac, poire au vin
Champignons sauvages et gratin dauphinois à l'abondance

ou

Les noix de Saint-jacques juste snackées au beurre demi-sel et riz noir en risotto
Crèmeux de reblochon

*

Le granité au genépi, poire et agrumes

*

Le feuille à feuille d'automne croustillante
Figues rôties au miel, crèmeux citron vert, biscuit pistache

ou

L'ardéchois

Gâteau moelleux à la crème de marron et vanille

Nos fromages

La sélection de fromages de la fromagerie du Noyer 12€

Les desserts de notre pâtissier

Les pommes et poires de chez Bel dans l'esprit d'une tatin
Caramel onctueux à la fleur de sel, crème double de Gruyère 10€

Le café, Grands Cru Bio torréfié à Vacheresse, en pot de crème
Gel de ristretto, streusel au marc de café 10€

Le miel de notre rucher à l'assiette
Biscuit madeleine aux agrumes, mousse au miel 10€

Le chocolat São Tomé 70% au cœur coulant
Servi dans sa boîte (10 minutes de cuisson) 13€

Les citrons comme une tarte au citron
Crèmeux citron jaune, pâte sucrée au citron vert, meringue au citron noir 13€

Le Léman gourmand
Assortiment de desserts 13€

Les glaces et sorbets artisanaux 1 boule 6€ - 2 boules 9€ - 3 boules 12€

La coupe glacée arrosée à l'Eau-de-vie 15€

Gâteaux pour une occasion, pensez à réserver

- Saint-Honoré, Royal, forêt noire, fraisier, framboisier
- Arlequin aux deux chocolats croquant praline
- Entremet aux marrons
- Pièces montées (tarif sur demande)
- *5€ de supplément au menu

Pour accompagner votre dessert, on se laisse tenter par ...

Une coupe de champagne 13€

Un verre de vin doux ... « Cuvée de Décembre »,
de la Grande Cave de Crepy Mercier à Ballaison 9€

Une eau-de-vie (framboise, poire, ...) ou un génépi 14€

Un café Grands Cru Bio de la maison « Montagne Cafés » à Vacheresse 3.50€

Une infusion de la maison Betjman et Barton 6€
Menthe, tilleul de Carpentras, fleur d'oranger, camomille,
bouquet de Manon, tisane du berger, tisane des beaux jours, tisane beautiful B

Un thé de la maison Mariages et Frères 6€
Darjeeling, earl grey, sultane, orange pekoe, thé vert sur le Nil, Casablanca,
thé rouge métisse, thé rouge bourbon ...

Découvrez nos forfaits bien-être ...

Une journée Evasion & Spa

200€ / pers.

Un soin complet du visage et du corps de 120 minutes

L'accès à notre espace Spa (hammam, jacuzzi, sauna)

L'accès aux piscines extérieures

Un déjeuner ou dîner dans notre restaurant (menu Villa Cécile, hors boissons)

Un Intermède détente & Spa (en solo ou en duo)

60mn, 135€ / pers.

90mn, 160€ / pers.

Un massage de 60 ou 90 minutes, en cabine single ou en cabine double

L'accès à notre espace Spa (hammam, jacuzzi, sauna)

L'accès aux piscines extérieures

Un déjeuner ou dîner dans notre restaurant (menu Villa Cécile, hors boissons)

Un Lunch & Spa

90 € / pers.

L'accès au Spa et aux piscines extérieures

Le déjeuner (menu Villa Cécile, hors boissons)

*D'autres offres sur notre site www.villacecile.com
et sur www.planity.com/hotel-villa-cecile-74140-yvoire*