

## Nos entrées

*Les tempuras de perches du Léman* 22€  
*Beurre monté au citron, sel fumé et citron noir*  
« Les tempuras peuvent être partagés avec votre apéritif ou être servis en entrée »



*La salade de jeunes pousses, légumes croquants et fruits secs* ✓ 13€

*Le velouté d'hiver aux légumes racines de notre maraîcher* ✓ 18€  
*Emulsion de pain grillé et crumble à l'abondance*

*L'escalope de foie gras de canard poêlée et flambée au cognac* 25€  
*Chutney de poires épicées, mendiants noisettes pistaches, grué de cacao*

*Les noix de Saint Jacques en carpaccio* 26€  
*Pommes granny Smith et céleri branche, gel de cidre et citron vert,*  
*fine galette de blé noir croustillante*



*La boîte chaude au reblochon fermier, dans l'esprit d'une fondue* ✓ 22€  
*Pommes grenaille et salade de saison*

---

Carte des allergènes à disposition



« Fait Maison »

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



Établissement un écotable

## *Côté lac et mer*

*Nos poissons sont frais et servis selon arrivage*

*Le pavé de truite de la famille Petit, cuit à l'unilatéral* 30€

*Ecrasée de belles des champs au beurre fermier*

*Les noix de Saint Jacques rôties au lard paysan* 32€

*Piquées à la citronnelle fumée minute au foin,  
mousseline de panais aux noisettes torréfiées*

*Les filets de perches du Léman (selon arrivage)* 34€

*Façon meunière, beurre monté au citron ou à la crème d'échalotes*

*Façon tempura, beurre monté au citron, sel fumé et citron noir*

*Ce plat est accompagné de frites fraîches et salade de saison (supp 5€ au menu)*

## *Côté terre*

*Origine : viandes bovines et volailles françaises et UE*

*Le mignon de porc en croûte d'herbes, jus au porto* 28€

*Gâteau de pommes de terre au beaufort*

*La côte de veau au sautoir, crème d'ail noir* 34€

*Polenta à l'abondance frit, oignons grelots caramélisés*

*Le filet de bœuf Simmental à la moelle et vin rouge* 36€

*Paillasson de pommes de terre cuites à la graisse de bœuf*

## *Menu Villa Cécile 46€*

*Les tempuras de perches du Léman*

*Beurre monté au citron, sel fumé et citron noir*

*ou*

*Le velouté d'hiver aux légumes racines de notre maraîcher*

*Emulsion de pain grillé et crumble à l'abondance*

*\**

*Le pavé de truite de la famille Petit, cuit à l'unilatéral*

*Ecrasée de belles des champs au beurre fermier*

*ou*

*Le mignon de porc en croûte d'herbes, jus au porto*

*Gâteau de pommes de terre au beaufort*

*\**

*La poire pochée aux épices de vin chaud*

*Cœur tendre de caramel, streusel cacao*

*ou*

*Le succès praliné, biscuit et crème mousseline au praliné*

*Eclats de noisettes torréfiés*

## *Menu Enfant 20€*

*Les filets de perches en tempura ou mignon de porc en croûte d'herbes*

*Petits légumes du marché et/ou frites fraîches*

*Glace ou dessert maison*

## *Les fromages*

*La sélection de fromages de la ferme du Noyer* 15€

## *Les desserts*

*La poire pochée aux épices de vin chaud* 10€  
*Cœur tendre de caramel, streusel cacao*

*L'exotik's, pâte sucrée au combawa* 10€  
*Crèmeux ananas passion, confit de mangue*

*La mandarine, biscuit à l'huile d'olive, mousse et gelée de mandarine* 10€  
*Ganache montée tonka*

*Le succès praliné, biscuit et crème mousseline au praliné* 10€  
*Eclats de noisettes torréfiés*

*Le Léman gourmand* 15€  
*Assortiment de desserts*

*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 chocolat 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 « Amour de Deutz » 20€*

*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 ...*

## *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](http://www.villacecile.com)  
et sur [www.planity.com/hotel-villa-cecile-74140-yvoire](http://www.planity.com/hotel-villa-cecile-74140-yvoire)*