

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.

Nos partenaires :

La maison Belmaraicher à Filly (certification HVE)

Le safran de Draillant, la framboiseraie de Loisin

Le GAEC, ferme Le Regain à Massongy (farine, céréale, légumineux)

Les fermiers de Marin (œufs Bio, sans OGM)

La ferme du Noyer (fromagerie à Saint-Paul-en-Chablais)

La poissonnerie Pertuiset à Thonon, la pisciculture de la famille Petit dans l'Ain

La boucherie Alp'Viandes

Le torréfacteur Montagne Cafés® à Vacheresse (café bio et équitable)

La Marmite Savoyarde à Allinges (sirops de fruits)

La boulangerie Ô pain qui chante à Yvoire

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



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

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

Menu Gourmand 75€

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

*

*Les tempuras de perches du Léman
Beurre monté au citron, sel fumé et citron noir*

*

*Le filet de bœuf Simmental à la moelle et vin rouge
Paillasson de pommes de terre cuites à la graisse de bœuf*

ou

*Les noix de Saint Jacques rôties au lard paysan
Piquées à la citronnelle fumée minute au foin,
mousseline de panais aux noisettes torréfiées*

*

La trilogie de fromages du Noyer

*

Le dessert à la carte

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 13€

Crèmeux ananas passion, confit de mangue

La mandarine, biscuit à l'huile d'olive, mousse et gelée de mandarine 12€

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 6€

*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 6€

*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
et sur www.planity.com/hotel-villa-cecile-74140-yvoire*