

Salade mêlée biodynamique du potager Gaïa <i>Mixed biodynamic salad from Gaia's vegetable garden</i>	16.-
<hr/>	
Terrine de Cerf / Champignons / Châtaignes/ Gelée de Cumberland <i>Deer terrine / Mushrooms / Chestnuts / Cumberland jelly</i>	30.-
<hr/>	
Tourte au reblochon / Sauce Périgourdine <i>Reblochon pie / Perigord sauce</i>	40.-
<hr/>	
Soupe de courge / Huile de noisette / Grué de cacao/ Croûtons dorés <i>Pumpkin soup / Hazelnut oil / Cocoa nibs / Croutons</i>	28.-
<hr/>	
Celerisotto / Oeuf parfait / Truffes Uncinatum <i>Celerisotto / Perfect egg / Uncinatum truffles</i>	36.-
<hr/>	
Maquereaux flambés / Patate douce / Mousse café / Citron condiment <i>Flambed Mackerel / Sweet potato / Coffee mousse / Lemon condiment</i>	40.-
<hr/>	
Escalope de foie gras poêlée / Figs / Brioche <i>Pan-fried foie gras scalops / Figs / Brioche</i>	49.-
<hr/>	
Les huîtres « Gillardeau N° 3 » (6 pièces) selon arrivage Vinaigre d'échalotes / Citron / Beurre <i>Gillardeau Oysters N°3 (6 pieces) depending on availability</i> <i>Shallot vinegar / Lemon / Butter</i>	46.-

TVA 7.7% incluse / VAT 7.7% included

Rue du Midi 12 • CH-1248 Hermance
Tél. : +41/22/751 13 68 • Fax: +41/22/ 751 16 31
info@hotel-hermance.ch • www.hotel-hermance.ch

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Please join us on TripAdvisor



Origine des produits

Huîtres : France / Charente-Maritime

Maquereaux : France, Atlantique

Foie gras : France

Cerf : Suisse

Rouget -Barbet en portefeuille / Bisque 58.-
Épinards / Carottes glacées / Pommes fondantes safranées
Red mullet in wallet / Bisque
Spinach / Glazed carrots / Saffron potatoes

Sole de petit bateau meunière / Persillade 82.-
Topinambours / Pommes vapeur
Sole meuniere style / Jerusalem artichoke / Steamed potatoes

Filets de perches du lac Léman meunières 52.-
Cardons / Pommes allumettes
Perch filets from Lake Geneva meuniere style
Cardoons / French fries

Loup de ligne en croûte de sel 82.- à 92.-
Épinards / Fenouil au Safran / Choux (2 pers. prix par pers.)
Riz Vénéré / Beurre blanc au piment d'Espelette
Sea Bass baked in salt crust
Spinach / Fennel with Saffron / Cabbage / "Vénéré" Rice
White butter sauce with Espelette pepper

Loup de ligne pour 3 personnes avec supplément de légumes à CHF. 16.-
Sea Bass for 3 people with vegetables supplement for CHF. 16.-

TVA 7.7% incluse / VAT 7.7% included

Rue du Midi 12 • CH-1248 Hermance
Tél.: +41/22/751 13 68 • Fax: +41/22/ 751 16 31
info@hotel-hermance.ch • www.hotel-hermance.ch

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront
volontiers des informations sur les mets
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Please join us on Tripadvisor



Origine des produits

Loup de ligne : Méditerranée/Atlantique

Perches : Lac Léman

Rouget-Barbet : France

Sole : France, Atlantique

**Daube de Bœuf « Kabier » / Carottes / Oignons
Paprika / Pommes de terre / Persil** 48.-
*« Kabier » beef Daube / Carrots / Onions / Paprika
Potatoes / Parsley*

**Carré d'agneau / Oignons / Champignons
Courge / Jus d'Agneau à la Sarriette** 58.-
*Rack of Lamb / Onion / Mushrooms
Pumpkin / Savory Lamb jus*

**Filet de Bœuf Simmental mûré / Légumes de saison
Pommes allumettes / Sauce bordelaise** 68.-
*Mature Simmental beef fillet / Seasonal vegetables / French fries /
Red wine Gravi*

**Le poulet « Tradition de l'Auberge » en croûte de sel
Courge / Céleri pomme / Velouté de volaille / Röstis** 94.-
*"The traditional Auberge Chicken" baked in salt crust /
Pumpkin / Celery / Poultry cream sauce / Röstis* (prix pour 2 pers.)

Poulet pour 3 personnes à CHF. 110.-
Chicken for 3 people at CHF. 110.-

Avec truffes Uncinatum 160.-
With Uncinatum truffle (prix pour 2 pers.)

TVA 7.7% incluse / VAT 7.7% included

Rue du Midi 12 • CH-1248 Hermance
Tél. : +41/22/751 13 68 • Fax : +41/22/ 751 16 31
info@hotel-hermance.ch • www.hotel-hermance.ch

*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront
volontiers des informations sur les mets
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

Please join us on TripAdvisor



Origine des produits

Volaille : Suisse

Bœuf : Suisse

Agneau : Suisse, France

LES DESSERTS

Tarte du jour / Pie of the day	
<i>Sans glace / Without ice cream</i>	12.-
<i>Avec glace / With ice cream</i>	16.-
<hr/>	
Moelleux au chocolat / Pomme / Mangue	20.-
Sorbet Passion	
<i>Chocolate fondant / Apple / Mango / Passion fruit sorbet</i>	
<hr/>	
Poire pochée aux épices / Espuma poire	20.-
Caramel beurre salé / Brioche dorée	
<i>Poached pear / Pear espuma / Salted caramel / Brioche</i>	
<hr/>	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	18.-
<i>Crème brûlée with Madagascar vanilla</i>	
<hr/>	
Tarte Citrus déstructurée / Sorbet Kalamansi	20.-
<i>Deconstructed Citrus tart / Kalamansi sorbet</i>	
<hr/>	
Variation de Glaces et Sorbets faits maison	18.-
<i>Variation of homemade ice creams and sorbets</i>	
<hr/>	
Déclinaison de Fromages	20.-
<i>Cheeses declination</i>	
<hr/>	
Crêpes « Suzette » (sur commande préalable)	50.-
<i>Crêpes « Suzette » (on request)</i>	(prix pour 2 pers.)

TVA 7.7% incluse / VAT 7.7% included

Rue du Midi 12 • CH-1248 Hermance
Tél.: +41/22/751 13 68 • Fax: +41/22/ 751 16 31
info@hotel-hermance.ch • www.hotel-hermance.ch


ROMANTIK
HOTEL

*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront
volontiers des informations sur les mets
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*