

| | |
|--|------|
| Salade mêlée Biodynamique du Potager Gaïa <i>Mixed biodynamic salad from Gaia's vegetable garden</i> | 16.- |
| <hr/> | |
| Salade d'Hiver / Crottin de Chavignol rôti / Noix / Poire Vinaigrette au miel <i>Winter Salad / Roasted Chavignol goat cheese / Nuts / Pear / Honey Vinaigrette</i> | 30.- |
| <hr/> | |
| Tourte au Reblochon / Sauce Périgourdine <i>Reblochon pie / Perigord sauce</i> | 48.- |
| <hr/> | |
| Velouté de Châtaignes et céleri / Eclats de châtaignes / Huile de noix <i>Chestnut and celery soup / Chestnut slivers / Walnut oil</i> | 28.- |
| <hr/> | |
| Ceviche de Féra du Lac Léman / Sureau / Champignons japonais <i>Fera Ceviche from Lake Geneva / Elderberry / Japanese mushrooms</i> | 36.- |
| <hr/> | |
| Carpaccio de Noix de Saint-Jacques / Poivre rose / Citron vert Huile d'olive <i>Scallops carpaccio / Pink peppercorns / Lime / Olive oil</i> | 42.- |
| <hr/> | |
| Escalope de Foie gras poêlée / Chutney de pomme / Gelée de Vin rouge Brioche <i>Pan-fried foie gras / Apple chutney / Red wine jelly / 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

Féra : Lac Léman

Saint-Jacques : France

Foie gras : France

Pavé de Truite saumonée du Lac Léman snacké 58.-
Poireaux / Carottes / Sauce citronnée
Snacked salmon trout steak from Lake Geneva
Leeks / carrots / Lemon sauce

Perches Tempura "Look charbon" / Sauce Thaï / Jardinière de légumes 58.-
Tempura perch "Coal look" / Thai Sauce / Vegetables

Pavé de Cabillaud "Skrei" snacké / Artichauts / Salsifis / Pak-choï
Sauce vierge d'Hiver 52.-
Snacked skrei cod steak / Artichokes / Salsify / Pak-choi
Virgin winter sauce

Noix de Coquilles Saint-Jacques / Patates douces / Champignons / Salsifis 68.-
Scallops / Sweet potatoes / Mushrooms / Salsify

Filets de Perches du lac Léman meunières 52.-
Carottes Vichy / Pommes allumettes
Perch filets from Lake Geneva meuniere style
Carrots / French fries

Loup de ligne en croûte de sel 86.- à 96.-
Fenouil au Safran / Choux / Betrave / Tapioca (2 pers. prix par pers.)
Riz Vénéré / Vinaigrette Soja
Sea bass in a salt crust
Saffron fennel / Cabbage / Betrava / Tapioca
Worm-eaten rice / Soya dressing

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

Truite : Lac Léman

Perches : Lac Léman

Cabillaud : Norvège

Saint-Jacques : France

Pot-au-feu de Bœuf « Kabier » 48.-
Pommes de terre tournées / Légumes du Potager de Gaïa
"Kabier" beef stew / Potatoes / Vegetables from Gaïa's garden

Pluma de Cochon Ibérique laquée au vinaigre Balsamique 64.-
Champignons des bois / Échalotes / Maïs
Lacquered Iberian « Pluma » with balsamic vinegar / Mushrooms / Shallots / Corn

Filet de Bœuf Simmental mûré 68.-
Légumes de saison / Echalotes confites / Pommes allumettes
Sauce au poivre
Mature Simmental beef fillet / Seasonal vegetables / Shallots / French fries
Pepper sauce

Le poulet « Tradition de l'Auberge » en croûte de sel 94.-
Endives braisées / Betteraves / Légumes racines (prix pour 2 pers.)
Velouté de volaille / Röstis
"The traditional Auberge Chicken" baked in salt crust
Braised chicory / Beetroots / Root vegetables / Cream of poultry soup / Rösti

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

Avec truffes Melanosporum 160.-
With Melanosporum 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

Porc : Espagne

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 / Mangue | 20.- |
| Sorbet Passion | |
| <i>Chocolat fondant / 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/> | |
| Cake à la carotte / Sorbet carotte | 16.- |
| <i>Carrot cake / Carrot sorbet</i> | |
| <hr/> | |
| Déclinaison de mandarine / Sablé breton / meringue | 20.- |
| <i>Mandarin variation / Breton shortbread / meringue</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.*