

Salade mêlée Biodynamique du Potager Gaïa 16.-
Mixed biodynamic salad from Gaia's vegetable garden

Salade Thaï / Julienne de légumes / Crevettes en tempura 36.-
Vinaigrette aux saveurs d'Asie
Thai salad / Vegetables julienne / Prawn tempura / Asian flavoured vinaigrette

Carpaccio d'artichauts / Pistaches / Copeaux de Gruyère fondant 32.-
Artichoke carpaccio / pistachio / Melting Gruyère slices

Reblochon en chausson / Sauce Périgourdine 48.-
Reblochon pie / Perigord sauce

Sashimi de Thon Albacore / Ananas rôti au poivre Timut / Vinaigrette passion 36.-
Albacore tuna sashimi / Roasted pineapple with Timut pepper / Passion fruit vinaigrette

Ceviche de Féra du Lac Léman / Sureau / Champignons japonais 36.-
Fera Ceviche from Lake Geneva / Elderberry / Japanese mushrooms

Escalope de Foie gras poêlée / Compotée de Rhubarbe 49.-
Oignons grelots caramélisés / Brioche
Pan-fried foie gras / Rhubarb chutney / Caramelized onions / Brioche

Les Huîtres « Gillardeau N° 3 » (6 pièces) selon arrivage 46.-
Vinaigre d'échalotes / Citron / Beurre
Gillardeau Oysters N°3 (6 pieces) depending on availability
Shallot vinegar / Lemon / Butter

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

Thon : France

Crevettes : Asie

Foie gras : France

Filet de Saint-Pierre grillé 76.-
Poireaux / Carottes / Epinards / Crème citronnée
Grilled John Dory fillet / Leeks / Carrots / Spinach / Lemon flavoured cream

Sériole Couronnée cuisson basse temperature 68.-
Cromesquis de risotto / Betterave / Sucrine / Patate douce / Beurre Nantais
King fish low temperature cooking
Risotto cromesquis / Beetroots / Sucrine / Sweet potatoes / Butter from Nantes

Pavé de Cabillaud "Skrei" snacké / Artichauts / Pak-choï / Epinards 52.-
Sauce vierge de printemps
Snacked skrei cod steak / Artichokes / Pak-choi / Spinach / Virgin cream sauce

Queues de Langoustines sautées / Déclinaison de carottes 68.-
Billes de pommes de terre safranées / Fenouil / Agrumes
Sauce vierge de printemps (3 pièces)
Sauteed langoustine tails / Carrots / Saffron potatoes marbles / Fennel
Citrus fruits / Virgin cream sauce (3 pieces)

Filets de Perches du lac Léman meunières 52.-
Blettes / Pommes allumettes
Perch fillets from Lake Geneva meunier style
Chards / French fries

Loup de ligne (Bar) en croûte de sel 86.- à 96.-
Fenouil / Choux / Betterave / Tomates séchées (2 pers. prix par pers.)
Riz Vénéré / Vinaigrette de soja
Sea bass in a salt crust / Fennel / Cabbage / Beetroots / Dried tomatoes
Black rice / Soya vinaigrette

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 / Bar : Méditerranée/Atlantique

Sériole : Australie

Saint-Pierre : France (Bretagne)

Perches : Lac Léman

Cabillaud : Norvège

Langoustines : Afrique du sud

Gigot d'agneau grillé / Asperges / Fèves 60.-
Mousseline de pommes de terre Vitelotte / Jus au Thym
Grilled leg of lamb / Asparagus / Broad beans / Vitelotte mousseline / Thyme juice

Poitrine de cochon cuisson basse température 64.-
Champignons des bois / Échalotes / Maïs / Jus au Carvi
Low temperature cooked pork belly / Mushrooms / Shallots / Corn / Caraway juice

Ris de veau snacké / Tagliatelles / Echalotes confites / Sauce morilles 68.-
Snacked sweetbread / Tagliatelle / Candied shallots / Morels sauce

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

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

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

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

Porc : Suisse

Veau : Suisse

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>Chocolate fondant / Mango / Passion fruit sorbet</i> | |
| <hr/> | |
| Tarte citrus déstructurée | 20.- |
| <i>Deconstructed citrus tart</i> | |
| <hr/> | |
| Gratin de fruits de saison / Sabayon au citron Combava | 20.- |
| <i>Seasonal fruits gratin / Combava sabayon</i> | |
| <hr/> | |
| Cake à la carotte / Sorbet carotte | 16.- |
| <i>Carrot cake / Carrot sorbet</i> | |
| <hr/> | |
| Rhubarbe pochée / Fruits rouges / Sablé Breton | 18.- |
| Sorbet au yaourt | |
| <i>Poached rhubarb / Red fruits / Breton Shortbread biscuit / Yogurt 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, minimum 2 pers.) | 50.- |
| <i>Crêpes « Suzette » (on request, minimum 2 people)</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.