

Salade mêlée Biodynamique du Potager Gaïa <i>Mixed biodynamic salad from Gaia's vegetable garden</i>	18.-
Salade d'automne / Noisettes / Magret fumé / Patates douces rôties Figues / Vinaigrette cresson orange <i>Autumn salad / Nuts / Smoked duck breast fillet / Roasted sweet potatoes</i> <i>Figs / Watercress and orange vinaigrette</i>	34.-
La Tomate dans tous ses états / Sorbet tomates ananas / Gaspacho <i>Tomatoes variation / Tomatoes and pineapple sorbet / Gazpacho</i>	28.-
Burratina / Pesto / Aubergines grillées / Espuma Burrata fumée / Tomate <i>Burratina / Pesto / Grilled aubergines / Smoked Burrata espuma / Tomato</i>	35.-
Ceviche de langoustines / Ecrevisses poêlées / Tartare d'avocat Oignons rouges / Piment d'Espelette / Bisque glacée <i>Dublin Bay prawn ceviche / Fried crayfishes / Avocado tartare</i> <i>Red onions / Espelette pepper / Freezing bisque</i>	42.-
Queues de Langoustines snackées (2 pièces) / Huile d'olive / Salade Céleri frit <i>Snacked langoustine trails (2 pieces) / Olive oil / Salad / Fried celery</i>	48.-
Celerisotto / Œuf parfait / Parmesan / Truffes d'automne <i>« Celerisotto » / Perfect egg / Parmesan / Autumn truffles</i>	36.-
Escalope de Foie gras poêlée / Chutney de Prunes / Fruits rouges Brioche dorée <i>Pan-fried foie gras / Plum chutney / Red fruits / Brioche</i>	49.-
Les Huîtres « Gillardeau N° 3 » ou « Papin N°2 » (6 pièces) selon arrivage Vinaigre d'échalotes / Citron / Beurre <i>Gillardeau N°3 or Papin N°2 Oysters (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

Langoustines : Afrique du Sud

Foie gras : France

Crabe : Chine

Ecrevisses : Suisse / France

Filet de Rouget Barbet grillé en portefeuille 54.-
Olives Taggiasche / Artichaut à la barigoule / Fenouil safrané
Billes de pommes de terre / Bisque d'Ecrevisses
Grilled red mullet fillet / Taggiasca olives / Barigoule artichokes / Saffron fennel
Potato balls / Crayfish bisque

Filet de Féra du lac Léman / Artichauts / Epinards / Pak choï 54.-
Sauce crème citronnée OU meunière
Fera fillet from Lake Geneva / Artichokes / Spinach / Pak choi
Lemon flavoured cream OR meuniere style

Black cod "Morue charbonnière" mariné et grillé / Yuzu et miso / Epinards 68.-
Concombre / Mini maïs
Marinated and grilled black cod "Sablefish" / Yuzu and miso / Spinach
Cucumber / Mini corn

Tentacules de Poulpe grillées / Sauce coco poivrons 54.-
Pommes de terre grenailles / Feta
Grilled octopus tentacles / Coco and peppers sauce / New potatoes / Feta

Filets de Perches du lac Léman meunières 56.-
Ratatouille / Pommes allumettes
Perch fillets from Lake Geneva meuniere style
Ratatouille / French fries

Loup de ligne (Bar) en croûte de sel 86.- à 96.-
Epinards / Tomates cerises confites / Betterave (2 pers. prix par pers.)
Ebly / Sauce vierge
Sea bass in a salt crust / Spinach / Candied cherry tomatoes / Beetroots
Ebly / Virgin sauce

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

Rouget : France

Féra : Lac Léman

Perches : Lac Léman

Black cod : Canada

Poulpe : Espagne

Souris d'Agneau / Confit miel et épices / Taboulé oriental 60.-
Poivrons confits / Polenta / Jus au thym
Lamb shanks / Candied honey and spices / Oriental tabbouleh / Sweet peppers
Polenta / Thyme juice

Toban Yaki au Bœuf / Shiitake / Brocoli Bimi / Edamame
Champignons asiatiques / Saté / Oignons croustillants 68.-
Beef Toban Yaki / Shiitake / Bimi broccoli / Edamame / Asian mushrooms / Sate
Crispy onions

Filet de Bœuf Simmental mûré 76.-
Légumes du moment / Pommes allumettes / Sauce « Auberge d'Hermance »
Mature Simmenthal beef fillet / Seasonal vegetables / French fries
« Auberge d'Hermance » sauce

Le poulet « Tradition de l'Auberge » en croûte de sel 94.-
Courgettes / Aubergines / Velouté de volaille / Röstis (prix pour 2 pers.)
"The traditional Auberge Chicken" baked in salt crust
Zucchini / Aubergines / 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

Veau : Suisse

LES DESSERTS

Tarte du jour / Pie of the day

Sans glace - Without ice cream / Avec glace - With ice cream

12.- / 16.-

Tarte aux prunes / Crème double

Plum pie / Double cream

20.-

Moelleux au chocolat / Mangue / Sorbet Passion

Chocolate fondant / Mango / Passion fruit sorbet

20.-

Corbeille croustillante / Glace au yaourt Bulgare

Caramel d'abricots / Mousse à la fleur d'oranger

*Crispy pastry sheet / Bulgarian yogurt ice cream / Apricot caramel
Orange blossom mousse*

20.-

Nougat glacé / Fruits rouges

Iced nougat / Red fruits

20.-

Crème brûlée / Vanille de Madagascar

Crème brûlée / Madagascar vanilla

18.-

Pêche pochée au sirop de Verveine

Chantilly coco / Sorbet pêche blanche / Strudel au Romarin

*Poached peach in verbena syrup / Coconut whipped cream
White peach sorbet / Rosemary strudel*

20.-

Variation de Glaces et Sorbets faits maison

Variation of homemade ice creams and sorbets

18.-

Déclinaison de Fromages

Cheeses selection

20.-

Crêpes « Suzette » (sur commande préalable, minimum 2 pers.) 50.-

Crêpes « Suzette » (on request, minimum 2 people)

(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.*