

« DEGUSTATION »

Soupe de courge du Potager / Huile de noixette / Croutons aux herbes
Eclats de châtaignes
Butternut soup / Hazelnut oil / Croutons with herbs / Chestnuts



Truite en Gravelax / Crème de raifort à l'aneth / Betteraves
Salade de pomme et Endives / Huile d'olive citronnée
Gravlax trout / Horseradish cream with dill / Beetroots
Apple and endive salad / Lemon-flavoured olive oil



Filet de Féra du lac Léman / Artichauts / Blettes
Sauce meunière
Fera fillet from Lake Geneva / Artichokes / Chards
Meuniere style sauce

OU

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



Bruschetta au chèvre frais / Mesclun / Figs au miel
Goat's cheese bruschetta / Mesclun salad / Figs with honey

OU

Crème brûlée / Vanille de Madagascar
Crème brûlée / Madagascar vanilla



Menu sans vin

Menu without wine

CHF. 78.-

Menu avec vins

Menu including wines

CHF. 104.-

Accompagnement avec vins
pour tous les plats,
sans dessert (3 verres / 1 dl)

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


ROMANTIK
HOTEL