

Salade mêlée Biodynamique du Potager Gaïa 18.-
Mixed biodynamic salad from Gaia's vegetable garden

Soupe de courge du Potager / Huile de noisette / Croûtons aux herbes 28.-
Eclats de châtaignes
Butternut soup / Hazelnut oil / Croutons with herbs / Chestnut

Salade d'automne / Noisettes / Magret fumé / Patates douces rôties 34.-
Figs / Coleslaw / Courge / Papadum croustillant / Chanterelles
*Autumn salad / Nuts / Smoked duck breast fillet / Roasted sweet potatoes
Figs / Coleslaw / Butternut / Crusty papadum / Chanterelles*

Œuf parfait / Espuma d'oignons / Champignons d'automne / Truffe noire 36.-
Perfect egg / Onions espuma / Autumn mushrooms / Black truffle

Terrine de Cerf aux abricots / Poires au miel safrané 38.-
Marrons glacés / Toast de pain de campagne
*Dear terrine with apricots / Saffron-flavoured pear with honey
Sugar-coated chestnuts / Toasted farmhouse bread*

Truite en Gravelax / Crème de raifort à l'aneth / Betteraves 48.-
Salade de pommes et Endives / Huile d'olive citronnée / Toast
*Gravlax trout / Horseradish cream with dill / Beetroots / Apple and endive salad
Lemon-flavoured olive oil / Toast*

Croustillant de Tomme Vaudoise chaude contisé de truffes noires 48.-
Salade d'artichaut
Crispy of Vaudoise Tomme / Black truffles / Artichoke salad

Escalope de Foie gras poêlée / Chutney de Prunes / Raisins 49.-
Brioche dorée
Pan-fried foie gras / Plum chutney / Grapes / Brioche

Les Huîtres « Gillardeau N° 3 » (6 pièces) selon arrivage 46.-
Vinaigre d'échalotes / Citron / Beurre
*Gillardeau 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

Truite : Lac Léman

Foie gras : France

Cerf : Autriche

Canard : France

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

Filet de Féra du lac Léman / Artichauts / Blettes 54.-
Sauce meunière
Fera fillet from Lake Geneva / Artichokes / Chards
Meuniere style sauce

Pavé de Mérou de ligne légèrement fumé et grillé / Minis carottes glacées 68.-
Poireaux crayons / Courge / Sauce à l'ail noir
Lightly smoked and grilled grouper steak / Mini glazed carrots / Leeks
Pumpkin / Black garlic sauce

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

Loup de ligne (Bar) en croûte de sel 86.- à 96.-
Poireaux crayons / Choux / Betterave (2 pers. prix par pers.)
Riz vénéré / Sauce à l'ail noir
Sea bass in a salt crust / Leeks / Cabbage / Beetroots
Black rice / Black garlic 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

Mérou : France

Souris d'Agneau / Confit miel et épices / Taboulé oriental 60.-
Polenta / Jus au thym
Lamb shanks / Candied honey and spices / Oriental tabbouleh
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 78.-
Légumes du moment / Pommes allumettes / Sauce au poivre vert
Mature Simmenthal beef fillet / Seasonal vegetables / French fries
Green pepper sauce

Le poulet « Tradition de l'Auberge » en croûte de sel 96.-
Céleri / Courge / Radis / Velouté de volaille / Röstis (prix pour 2 pers.)
"The traditional Auberge Chicken" baked in salt crust
Celery / Butternut / Radish / Cream of poultry soup / Rösti

Avec truffe d'automne « Uncinatum » 160.-
With autumn truffle "Uncinatum" (prix pour 2 pers.)

Poulet pour 3 personnes à CHF. 114.-
Chicken for 3 people at CHF. 114.-

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

LES DESSERTS

Tarte du jour / Pie of the day 12.- / 16.-
Sans glace - Without ice cream / Avec glace - With ice cream

Tarte aux prunes / Crème double 20.-
Plum pie / Double cream

Moelleux au chocolat / Mangue / Pomme / Sorbet Passion 20.-
Chocolate fondant / Mango / Apple / Passion fruit sorbet

**Corbeille croustillante / Glace au yaourt Bulgare
Caramel d'abricots / Mousse à la fleur d'oranger** 20.-
*Crispy pastry sheet / Bulgarian yogurt ice cream / Apricot caramel
Orange blossom mousse*

**Brioche perdue / Caramel au beurre salé
Croustillant au chocolat / Sorbet fruits rouges** 20.-
French toast / Salted caramel / Crispy chocolate / Red fruits sorbet

Crème brûlée / Vanille de Madagascar 18.-
Crème brûlée / Madagascar vanilla

**Poire pochée au miel et épices
Espuma poire / Tuile aux amandes / Eclats de chocolat blanc** 20.-
*Poached pear with honey and spices / Pear espuma / Almond biscuit
White chocolate slivers*

Variation de Glaces et Sorbets faits maison 18.-
Variation of homemade ice creams and sorbets

Déclinaison de Fromages 20.-
Cheeses selection

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.*