

« DEGUSTATION »

Bisque d'écrevisses / Mousse safranée / Croutons à l'ail et herbes fraîches

Ecrevisses poêlées

Crayfish bisque / Saffron foam / Croutons with garlic and fresh herbs

Pan-fried crayfish



Celerisotto / Œuf parfait / Jus de veau corsé / Shiso mix

"Celerisotto" / Perfect egg / Full-bodied veal juice / Shiso mix



Coeur de Cabillaud cuit à l'unilatéral / Fenouil / Artichaut

Poireau / Sauce ail noir

Grilled cod / Fennel / Artichoke

Leeks / Black garlic sauce

OU

Magret de canette rôti / Carottes / Echalotes confites / Navets

Sauce à l'orange et miel

Roasted duckling breast / Carrots / Candied shallots / Turnips

Orange sauce and honey



Sélection de fromages / Mesclun / Confiture / Toast de pain de campagne

Selection of cheeses / Mesclun / Jam / Farmhouse bread toast

OU

Crème brûlée / Vanille de Madagascar

Crème brûlée / Madagascar vanilla



Menu sans vin

Menu without wine

CHF. 80.-

Menu avec vins

Menu including wines

CHF. 110.-

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