

<b>Salade mêlée Biodynamique du Potager Gaïa</b> <i>Mixed biodynamic salad from Gaia's vegetable garden</i>	<b>18.-</b>
<hr/>	
<b>Velouté de Topinambours / Truffe noire / Chips de légumes</b> <i>Jerusalem artichokes soup / Black truffle / Vegetable chips</i>	<b>36.-</b>
<hr/>	
<b>Salade d'Hiver / Endives / Mâche / Frisée / Pommes / Noix de Pécan</b> <b>Croustillant de Bleu / Radis red meat / Chips de pommes de terre Vitelotte</b> <i>Winter salad / Lamb's lettuce / Curly endive / Apples / Pecan nuts</i> <i>Crispy blue cheese / Red meat radishes / Purple potato chips</i>	<b>34.-</b>
<hr/>	
<b>Celerisotto / Œuf parfait / Jus de veau corsé / Shiso mix</b> <i>"Celerisotto" / Perfect egg / Full-bodied veal juice / Shiso mix</i>	<b>36.-</b>
<hr/>	
<b>Chausson au Reblochon / Salade de mâche et frisée / Sauce Périgourdine</b> <i>Reblochon pie / Lamb's lettuce and curly endive salad / Perigord sauce</i>	<b>48.-</b>
<hr/>	
<b>Bisque d'Ecrevisses / Mousse safranée / Croutons à l'ail et herbes fraîches</b> <b>Ecrevisses poêlées</b> <i>Crayfish bisque / Saffron foam / Croutons with garlic and fresh herbs / Pan-fried crayfish</i>	<b>42.-</b>
<hr/>	
<b>Escalope de Foie gras poêlée / Chutney de Pommes / Gelée de Sangria</b> <b>Brioche dorée</b> <i>Pan-fried foie gras / Apple chutney / Sangria jelly / Brioche</i>	<b>49.-</b>
<hr/>	
<b>Les Huîtres « Gillardeau N° 3 » (6 pièces) selon arrivage</b> <b>Vinaigre d'échalotes / Citron / Beurre</b> <i>Gillardeau N°3 (6 pieces) depending on availability</i> <i>Shallot vinegar / Lemon / Butter</i>	<b>46.-</b>

**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*

*Ecrevisses : Léman / France / Suisse*

*Foie gras : France*

**Sole "Petit bateau" / Sauce meunière / Cardons / Pommes vapeur  
Kumquat confit** 88.-

*Sole meuniere style / Cardoons / Steamed potatoes / Candied kumquat*

**Coeur de Cabillaud cuit à l'unilatéral / Fenouil / Artichaut  
Poireaux / Sauce ail noir** 56.-

*Cod / Fennel / Artichoke / Leeks / Black garlic sauce*

**Noix de Saint-Jacques poêlées / Salsifis / Endives / Choux  
Sauce au Noilly Prat** 59.-

*Scallops / Salsify / Chicory / Cabbage / Noilly Prat sauce*

**Filets de Perches du lac Léman meunières  
Cardons / Pommes allumettes** 56.-

*Perch fillets from Lake Geneva meuniere style*

*Cardoons / 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*

*Cabillaud : Islande*

*Perches : Lac Léman*

*Sole : France*

*Saint Jacques : France*

**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*

*Cabillaud : Islande*

*Perches : Lac Léman*

*Sole : France*

*Saint Jacques : France*

**Magret de canette rôti / Carottes / Echalotes confites / Navets** 54.-  
**Sauce à l'orange et miel**  
*Roasted duckling breast / Carrots / Candied shallots / Turnips / Orange sauce and honey*

**Toban Yaki au Bœuf / Shiitake / Brocoli Bimi / Edamame**  
**Champignons asiatiques / Saté / Oignons croustillants** 72.-  
*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.-  
**Endives / Légumes racines / Chou kale / Velouté de volaille / Röstis** (prix pour 2 pers.)  
*"The traditional Auberge Chicken" baked in salt crust*  
*Chicory / Root vegetables / Kale / Cream of poultry soup / Rösti*

**Avec truffe d'hiver« Melanosporum »** Supplément 70.-  
*With "Melanosporum" winter truffle*

**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*

*Canette : France*

## LES DESSERTS

<b>Tarte du jour / Pie of the day</b> <i>Sans glace - Without ice cream / Avec glace - With ice cream</i>	<b>12.- / 16.-</b>
<hr/>	
<b>Mont-Blanc / Meringue/ Chantilly/ Crème de marron</b> <i>Mont-Blanc / Meringue / Whipped cream / Chestnut cream</i>	<b>20.-</b>
<hr/>	
<b>Moelleux au chocolat / Mangue / Pomme / Sorbet Passion</b> <i>Chocolate fondant / Mango / Apple / Passion fruit sorbet</i>	<b>20.-</b>
<hr/>	
<b>Sabayon aux fruits rouges / Maraschino</b> <i>Red fruits sabayon / Maraschino</i>	<b>20.-</b>
<hr/>	
<b>Brioche perdue / Caramel au beurre salé</b> <b>Croustillant au chocolat / Sorbet fruits rouges</b> <i>French toast / Salted caramel / Crispy chocolate / Red fruits sorbet</i>	<b>20.-</b>
<hr/>	
<b>Crème brûlée / Vanille de Madagascar</b> <i>Crème brûlée / Madagascar vanilla</i>	<b>18.-</b>
<hr/>	
<b>Poire pochée au miel et épices</b> <b>Espuma poire / Tuile aux amandes / Eclats de chocolat blanc</b> <i>Poached pear with honey and spices / Pear espuma / Almond biscuit</i> <i>White chocolate slivers</i>	<b>20.-</b>
<hr/>	
<b>Variation de Glaces et Sorbets faits maison</b> <i>Variation of homemade ice creams and sorbets</i>	<b>18.-</b>
<hr/>	
<b>Déclinaison de Fromages</b> <i>Cheeses selection</i>	<b>20.-</b>
<hr/>	
<b>Crêpes « Suzette » (sur commande préalable, minimum 2 pers.)</b> <i>Crêpes « Suzette » (on request, minimum 2 people)</i>	<b>50.-</b> (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.