

Salade mêlée Biodynamique du Potager Gaïa 19.-
Mixed biodynamic salad from Gaia's vegetable garden

Soupe d'asperges / Coulis ail des ours / Crumble au parmesan 32.-
Asparagus soup / Wild garlic coulis / Parmesan crumble

**Ceuf parfait / Morilles à la provençale / Pointes d'asperges
Croutons aux herbes** 38.-
Perfect egg / Morels à la Provençale / Asparagus tips / Croutons with herbs

Tartare de bœuf à l'italienne / Câpres / Parmesan / Citron / Huile d'olive 42.-
Italian beef tartar / Capers / Parmesan / Lemon / Olive oil

**Tarte fine de printemps / Asperges / Radis / Chèvre frais / Tétragone
Olives / Fèves / Tomates confites** 38.-
*Spring tart / Asparagus / Radishes / Goat's cheese / Tetragonia / Olives
Broad beans / Candied tomatoes*

**Ravioles de homard / Citronnelle / Gingembre / Poivrons / Coriandre
Bouquet d'herbes fraîches / Bisque de homard siphonnée** 49.-
*Lobster ravioles / Lemongrass / Ginger / Sweet peppers / Coriander / Fresh herbs
Lobster bisque*

Chair de crabe / Avocat / Oignons rouges / Agrumes / « Soft-shell crab » frit 42.-
Crab meat / Avocado / Red onions / Citrus fruits / Fried soft-shell crab

**Escalope de Foie gras poêlée / Fruits rouges au basilic
Gelée de Monbazillac / Brioche dorée** 49.-
Pan-fried foie gras / Red fruits with basil / Monbazillac jelly / 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 8.1% incluse / VAT 8.1% 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

Crabe : Inde

« Soft-shell crab » : Vietnam

Homard : France / Union Européenne

Foie gras : France

Rouget barbet / Bisque siphonnée / Pommes parisiennes / Epinards 58.-
Salade de fenouil

Red mullet / Bisque / Parisian potatoes / Spinach / Fennel salad

Coeur de thon albacore / Beurre blanc au vin rouge / Légumes sautés 54.-
à l'asiatique / Sésame

Albacore tuna / Beurre blanc with red wine / Asian style sautéed vegetables / Sesame

Papillon de filet de sole en pâte feuilletée / Sauce armoricaine 68.-

Sole in puff pastry / Armorican sauce

Filets de Perches du lac Léman meunières 56.-

Julienne de pois gourmands / Pommes allumettes

Perch filets from Lake Geneva meuniere style

Mangetout julienne / French fries

Loup de ligne (Bar) en croûte de sel 86.- à 96.-

Betteraves / Wakamé / Sucrine grillée / Riz vénéré

(2 pers. prix par pers.)

Vinaigrette de soja

Sea bass in a salt crust / Beetroots / Wakame / Grilled sucrine

Black rice / Soya vinaigrette

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 8.1% incluse / VAT 8.1% 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 barbet : France

Perches : Lac Léman

Sole : France

Thon : Ile de la Réunion

Epaule d'agneau de lait des Pyrénées rôtie / Gremolata / Petits pois 60.- / 98.-
Panisses aux herbes fraîches / Pommes grenailles (prix pour 1 pers. / 2 pers.)
Jus court au thym
Roasted Pyrenean suckling lamb's shoulder / Gremolata / Peas
Chickpea fritter with fresh herbs / Baby potatoes / Thyme juice

Ris de veau braisé / Tagliolini / Beignets d'oignons / Morilles 58.-
Braised sweetbread / Tagliolini / Onion rings / Morels

Poitrine de cochon de Jussy cuite en basse température / Mini maïs 58.-
Sucrine grillée / Mousseline de pommes de terre Vitelotte / Jus au carvi
Low temperature cooked pork belly / Mini corn / Grilled sucrine
Vitelotte mousseline / Caraway juice

Filet de Bœuf Simmental mûré 78.-
Légumes de saison / Pommes allumettes / Sauce bordelaise ou morilles
Mature Simmenthal beef fillet / Seasonal vegetables / French fries
Bordelaise or morels sauce

Le poulet « Tradition de l'Auberge » en croûte de sel 96.-
Petits pois / Fèves / Radis / Velouté de volaille / Röstis (prix pour 2 pers.)
"The traditional Auberge Chicken" baked in salt crust
Peas / Broad beans / Radishes / Cream of poultry soup / Rösti

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

TVA 8.1% incluse / VAT 8.1% 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: France / Suisse

Veau: France / Suisse

Porc: Suisse

LES DESSERTS

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

Ananas rôti / Tuile coco / Sorbet coco-citron vert **20.-**
Crèmeux au Rhum
Roasted pineapple / Coconut biscuit / Coconut-lime sorbet / Creamy Rum

Moelleux au chocolat / Papaye / Kiwi / Sorbet Passion **20.-**
Chocolate fondant / Papaya / Kiwi / Passion fruit sorbet

Rhubarbe en texture / Fraises / Sorbet yaourt / Sablé breton **20.-**
Rhubarb / Strawberries / Yogurt sorbet / Breton Shortbread biscuit

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.)

Fondue au chocolat / Fruits frais / Marshmallows **50.-**
(minimum 2 pers.) (prix pour 2 pers.)
Chocolate fondue / Fruits / Marshmallows (minimum 2 people)

TVA 8.1% incluse / VAT 8.1% 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.