

Salade mêlée Biodynamique du Potager Gaïa <i>Mixed biodynamic salad from Gaia's vegetable garden</i>	19.-
<hr/>	
Soupe d'artichauts / Mousse de parmesan / Chips d'Artichauts <i>Artichoke soup / Parmesan foam / Artichoke chips</i>	34.-
<hr/>	
Ceuf parfait / Champignons des bois / Epinard Mousse de champignons / Truffe d'été <i>Perfect egg / Mushrooms / Spinach / Mushrooms foam / Summer truffle</i>	40.-
<hr/>	
Ceviche de Féra / Combava / Champignons Japonais / Sureau <i>Féra ceviche / Combava / Japanese mushrooms / Elderberry</i>	42.-
<hr/>	
Carpaccio d'Aubergines violettes grillées aux herbes fraîches Légumes du soleil / Truffe d'été / Vieux Gouda <i>Grilled purple Eggplant carpaccio with herbs / Vegetables Summer truffle / Old Gouda</i>	40.-
<hr/>	
Aspic de tomate / Céleri / Basilic / Epices orientales / Eau de tomates <i>Tomato aspic / Celery / Basil / Oriental spices / Tomato water</i>	38.-
<hr/>	
Ravioles de homard Breton / Citronnelle / Gingembre Poivrons / Coriandre / Bouquet d'herbes fraîches Bisque de homard siphonnée <i>Lobster ravioles / Lemongrass / Ginger / Sweet peppers / Coriander / Fresh herbs Lobster bisque</i>	49.-
<hr/>	
Escalope de Foie gras poêlée / Fruits rouges au basilic Gelée de Monbazillac / Brioche dorée <i>Pan-fried foie gras / Red fruits with basil / Monbazillac jelly / Brioche</i>	49.-
<hr/>	
Les Huîtres « Gillardeau N° 3 » (6 pièces) selon arrivage Vinaigre d'échalotes / Citron / Beurre <i>Gillardeau N°3 (6 pieces) depending on availability Shallot vinegar / Lemon / Butter</i>	46.-

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

Homard : France

Féra : Lac Léman

Foie gras : France

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

Homard : France

Féra : Lac Léman

Foie gras : France

Lotte grillée / Epinards / Pommes safranées / Pak choï 58.-
Sauce au curry jaune
Grilled monkfish / Spinach / Saffron potatoes / Pak choï / Curry sauce

Bouillabaisse du Lac Léman / Ecrevisses / Perche / Féra 68.-
Rouille safranée / Croutons aux herbes
Bouillabaisse from Lake Geneva / Crayfish / Perch / Fera
Saffron rouille / Croutons with herbs

Tentacules de Poulpe grillées / Poivrons / Maïs 58.-
Pommes grenailles / Sauce laquée aux épices
Grilled octopus tentacles / Sweet peppers / Corn / New potatoes
Spicy glazed sauce

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

Loup de ligne (Bar) en croûte de sel 86.- à 96.-
Betteraves / Wakamé / Sucrine grillée / Riz vénéré (2 pers. prix par pers.)
Sauce vierge
Sea bass in a salt crust / Beetroots / Wakame / Grilled sucrine
Black rice / Virgin 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 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

Lotte : France

Perches/Féra/Ecrevisses : Lac Léman

Sole : France

Poulpe : Espagne

Tranche de Gigot d'agneau grillée / Taboulé oriental / Petits pois 60.-
Panisses aux herbes fraîches / Jus au Romarin
Slice of grilled leg of lamb / Oriental tabbouleh / Peas
Chickpea fritter with fresh herbs / Rosemary juice

Ris de veau braisé / Tagliolini / Oignons frits / Chanterelles 58.-
Braised sweetbread / Tagliolini / Fried onions / Chanterelles

Pluma Ibérique snackée / Poivrons / Maïs / Vitelotte 68.-
Sauce vinaigre Balsamique
Snacked Iberian "Pluma" / Sweet peppers / Corn / Vitelotte
Balsamic vinegar sauce

Filet de Bœuf Simmental mûré 78.-
Légumes de saison / Pommes allumettes / Sauce au poivre de Penja
Mature Simmenthal beef fillet / Seasonal vegetables / French fries
Penja pepper sauce

Le poulet « Tradition de l'Auberge » en croûte de sel 96.-
Aubergines / Courgettes / Velouté de volaille / Röstis (prix pour 2 pers.)
"The traditional Auberge Chicken" baked in salt crust
Aubergines / Zucchini / 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

Pluma : Espagne

LES DESSERTS

Tarte du jour / Pie of the day	12.- / 16.-
<i>Sans glace - Without ice cream / Avec glace - With ice cream</i>	
<hr/>	
Entremet cacahuète / Abricot / Sablé	20.-
<i>Peanut dessert / Apricot / Shortbread biscuit</i>	
<hr/>	
Moelleux au chocolat / Mangue / Sorbet Passion	20.-
<i>Chocolate fondant / Mango / Passion fruit sorbet</i>	
<hr/>	
Soupe de fraises / Fraises / Crèmeux à la vanille	20.-
<i>Strawberry soup / Strawberries / Creamy vanilla</i>	
<hr/>	
Parfait glacé aux cerises / Coulis de cerises / Pistaches	20.-
<i>Cherry iced parfait / Cherry coulis / Pistachios</i>	
<hr/>	
Variation de Glaces et Sorbets faits maison	18.-
<i>Variation of homemade ice creams and sorbets</i>	
<hr/>	
Déclinaison de Fromages	20.-
<i>Cheeses selection</i>	
<hr/>	
Crêpes « Suzette » (sur commande préalable, minimum 2 pers.)	50.-
<i>Crêpes « Suzette » (on request, minimum 2 people)</i>	(prix pour 2 pers.)

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


ROMANTIK
HOTEL

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.