

<b>Salade mêlée Biodynamique du Potager Gaïa</b> <i>Mixed biodynamic salad from Gaia's vegetable garden</i>	19.-
<hr/>	
<b>Salade d'automne</b> <b>Raisins / Cerneaux de noix / Pickels de champignons / Chou rouge</b> <b>Courge / Poire / Vinaigrette poire / Torsade au fromage</b> <i>Autumn salad / Grapes / Nuts / Mushroom pickels / Red cabbage / Pumpkin</i> <i>Pear / Pear vinaigrette / Cheese torsade</i>	36.-
<hr/>	
<b>Soupe de champignons des bois</b> <b>Mousse d'herbes / Croûtons de pain doré</b> <i>Wood mushroom soup / Herbs foam / Croutons</i>	34.-
<hr/>	
<b>Timbale de brochet du Lac Léman</b> <b>Nuage de bisque / Ecrevisses poêlées / Grué de cacao</b> <i>Lake Geneva Pike cake / Bisque / Fried crayfish / Cocoa nibs</i>	42.-
<hr/>	
<b>Calamaretti / Chorizo / Espuma d'anguille fumée</b> <b>Concombre / Granny smith</b> <i>Squid / Chorizo / Smoked Eel espuma / Cucumber / Granny smith</i>	42.-
<hr/>	
<b>Ravioles de homard breton</b> <b>Citronnelle / Gingembre / Poivrons / Coriandre / Bouquet d'herbes fraîches</b> <b>Bisque de homard siphonnée</b> <i>Lobster ravioles / Lemongrass / Ginger / Sweet peppers / Coriande</i> <i>Fresh herbs / Lobster bisque</i>	49.-
<hr/>	
<b>Escalope de Foie gras poêlée / Airelles / Raisins</b> <b>Gelée de Sangria / Brioche dorée</b> <i>Pan-fried foie gras / Lingonnies / Grapes / Sangria jelly / Brioche</i>	49.-
<hr/>	
<b>Les Huîtres « Gillardeau N° 3 » (6 pièces)</b> <b>Vinaigre d'échalotes / Citron / Beurre</b> <i>Gillardeau N°3 or Poget N°6 Oysters (6 pieces) depending on availability</i> <i>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/ Brochet : Lac Léman

Anguille : Pays bas

Ecrevisses : Suisse / France

Foie gras : France

**Black cod "Morue charbonnière" mariné et grillé** 68.-  
**Yuzu et miso / Epinards / Pommes safranées / Pak choï**  
*Marinated and grilled black cod "Sablefish" / Yuzu and miso / Spinach  
Saffron potatoes / Pak choï*

**Daurade sauvage grillée** 58.-  
**Fenouil / Pommes grenailles / Blettes / Crème citronnée à la Grenobloise**  
*Grilled sea bream / Fennel / New potatoes / Chards / Lemon cream Grenobloise style*

**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.-  
**Artichaut / Wakame / Sucrine grillée / Riz vénéré** (2 pers. prix par pers.)  
**Sauce algue noire**  
*Sea bass in a salt crust / Artichoke / Wakame / Grilled sucrine  
Black rice / Black seaweed 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

Morue : Canada

Daurade : Atlantique

Perches : Lac Léman

<b>Blanquette de veau</b> <b>Carottes / Champignons / Oignons frits / Riz « Long Grain »</b> <i>Blanquette of veal / Carrots / Mushrooms / Fried onions / « Long Grain » Rice</i>	<b>58.-</b>
<b>Souris d'agneau confite aux épices / Polenta crémeuse / Epis de maïs</b> <i>Lamb mouse confit with spices / Creamy Polenta / Corn</i>	<b>50.-</b>
<b>Ris de veau pané</b> <b>Tagliolini / Oignons frits / Sauce aux Champignons</b> <i>Breaded veal rice / Tagliolini / Fried onions / Mushroom sauce</i>	<b>58.-</b>
<b>Pigeon Royal d'Anjou</b> <b>Suprême rôti sur le coffre / Cuisses confites / Cassis / Carottes</b> <b>Céleri / Mousse de haricots blancs / Jus de pigeon</b> <i>Pigeon Royal from Anjou / Roasted supreme / Candied legs / Blackcurrant</i> <i>Carrots / Celery / White bean mousse / Pigeon juice</i>	<b>68.-</b>
<b>Entrecôte de Bœuf maturée</b> <b>Patate douce / Pommes allumettes / Echalotes / Jus de veau</b> <i>Mature beef Entrecôte / Sweet potato / French fries / Shallot / Veal juice</i>	<b>68.-</b>
<b>Le poulet « Tradition de l'Auberge » en croûte de sel</b> <b>Maïs / Céleri / Betteraves / Velouté de volaille / Röstis</b> <i>"The traditional Auberge Chicken" baked in salt crust</i> <i>Corn / Celery / Beetroots / Cream of poultry soup / Rösti</i>	<b>96.-</b> (prix pour 2 pers.)

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

*Pigeon* : France

*Bœuf* : Suisse

*Agneau* : Suisse

*Veau* : Suisse

## LES DESSERTS

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

---

**Moelleux au chocolat / Poire / Pommes / Sorbet passion** 20.-  
*Chocolate fondant / Pear / Apples / Passion fruit sorbet*

---

**La figue dans tous ses états / Sorbet / Sablé** 20.-  
**Tartare / Rôti au romarin**  
*Fig variation / Sorbet / Shortbread biscuit / Tartar*  
*Roasted with rosemary*

---

**Pain perdu / Glace vanille / Caramel** 20.-  
*French toast / Vanilla ice cream / Caramel*

---

**Eclair vanille / Noix de Pécan** 20.-  
*Vanilla éclair / Pecan nuts*

---

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

---

**Déclinaison de Fromages / Mesclun / Confiture** 20.-  
**Toasts de pain de campagne**  
*Cheeses selection / Mesclun / Jam / Toasted farmhouse bread*

---

**Crêpes « Suzette » (sur commande préalable, minimum 2 pers.)** 50.-  
*Crêpes « Suzette » (on request, minimum 2 people)* (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.*