

Salade mêlée Biodynamique du Potager Gaïa <i>Mixed biodynamic salad from Gaia's vegetable garden</i>	19.-
<hr/>	
Salade d'automne Raisins / Cerneaux de noix / Pickels de champignons / Chou rouge Courge / Poire / Vinaigrette poire / Torsade au fromage <i>Autumn salad / Grapes / Nuts / Mushroom pickels / Red cabbage / Pumpkin</i> <i>Pear / Pear vinaigrette / Cheese torsade</i>	36.-
<hr/>	
Soupe de courge du Potager / Dés de foie gras / Huile de noisette Eclats de châtaignes <i>Butternut soup / Hazelnut oil / Foie gras cubes / Chestnut</i>	32.-
<hr/>	
Timbale de brochet du Lac Léman Nuage de bisque / Ecrevisses poêlées / Grué de cacao <i>Lake Geneva Pike cake / Bisque / Fried crayfish / Cocoa nibs</i>	42.-
<hr/>	
Calamaretti / Chorizo / Espuma d'anguille fumée Concombre / Granny smith <i>Squid / Chorizo / Smoked Eel espuma / Cucumber / Granny smith</i>	42.-
<hr/>	
Ravioles de homard breton Citronnelle / Gingembre / Poivrons / Coriandre / Bouquet d'herbes fraîches Bisque de homard siphonnée <i>Lobster ravioles / Lemongrass / Ginger / Sweet peppers / Coriande</i> <i>Fresh herbs / Lobster bisque</i>	49.-
<hr/>	
Escalope de Foie gras poêlée / Airelles / Raisins Gelée de Sangria / Brioche dorée <i>Pan-fried foie gras / Lingonberries / Grapes / Sangria jelly / Brioche</i>	49.-
<hr/>	
Les Huîtres « Gillardeau N° 3 » (6 pièces) Vinaigre d'échalotes / Citron / Beurre <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*

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

Perches : Lac Léman

Blanquette de veau Carottes / Champignons / Oignons frits / Riz « Long Grain » <i>Blanquette of veal / Carrots / Mushrooms / Fried onions / « Long Grain » Rice</i>	58.-
Souris d'agneau confite aux épices / Polenta crémeuse / Epis de maïs <i>Lamb mouse confit with spices / Creamy Polenta / Corn</i>	50.-
Pigeon Royal d'Anjou Suprême rôti sur le coffre / Cuisses confites / Cassis / Carottes Céleri / Mousse de haricots blancs / Jus de pigeon <i>Pigeon Royal from Anjou / Roasted supreme / Candied legs / Blackcurrant</i> <i>Carrots / Celery / White bean mousse / Pigeon juice</i>	68.-
Entrecôte de Bœuf maturée Patate douce / Pommes allumettes / Echalotes / Jus de veau <i>Mature beef Entrecôte / Sweet potato / French fries / Shallot / Veal juice</i>	68.-
Le poulet « Tradition de l'Auberge » en croûte de sel Maïs / Céleri / Betteraves / Velouté de volaille / Röstis <i>"The traditional Auberge Chicken" baked in salt crust</i> <i>Corn / Celery / Beetroots / Cream of poultry soup / Rösti</i>	96.- (prix pour 2 pers.)
Poulet pour 3 personnes à CHF. 114.- <i>Chicken for 3 people at CHF. 114.-</i>	

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

LES DESSERTS

Tarte du jour / Pie of the day	12.- / 16.-
<i>Sans glace - Without ice cream / Avec glace - With ice cream</i>	
<hr/>	
Moelleux au chocolat / Poire / Pommes / Sorbet passion	20.-
<i>Chocolate fondant / Pear / Apples / Passion fruit sorbet</i>	
<hr/>	
La figue dans tous ses états / Sorbet / Sablé	20.-
Tartare / Rôti au romarin	
<i>Fig variation / Sorbet / Shortbread biscuit / Tartar</i>	
<i>Roasted with rosemary</i>	
<hr/>	
Pain perdu / Glace vanille / Caramel	20.-
<i>French toast / Vanilla ice cream / Caramel</i>	
<hr/>	
Gratin de fruits de saison / Sabayon au citron Combava	20.-
<i>Seasonal fruits gratin / Combava sabayon</i>	
<hr/>	
Variation de Glaces et Sorbets faits maison	18.-
<i>Variation of homemade ice creams and sorbets</i>	
<hr/>	
Déclinaison de Fromages / Mesclun / Confiture	20.-
Toasts de pain de campagne	
<i>Cheeses selection / Mesclun / Jam / Toasted farmhouse bread</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



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