

- Salade mêlée Biodynamique du Potager Gaïa** 19.-  
*Mixed biodynamic salad from Gaia's vegetable garden*
- 
- Salade d'Hiver** 36.-  
**Trévis / Rampons / Cerneaux de noix / Endives**  
**Viande séchée farcie au chèvre frais / Toast de chèvre chaud**  
**Vinaigrette miel et noisette**  
*Winter salad / Red chicory / Lamb's lettuce / Half shelled walnuts / Chicory*  
*Dried meat roll with goat cheese / Toast of hot goat cheese / Honey and hazelnut vinaigrette*
- 
- Soupe de topinambour de la région** 28.-  
**Espuma de persillade / Croustillant de topinambour**  
*Jerusalem artichoke soup / Parsley persillade / Crispy Jerusalem artichoke*
- 
- Tatin d'Endives / Cacio e pepe** 36.-  
**Chiffonade de verdure / Vinaigrette sucrée**  
*Lamb's lettuce tarte Tatin / Cacio e pepe / Chiffonade of greenery*  
*Sweet vinaigrette*
- 
- Ballotine de foie gras mi-cuit / Gelée de Sauternes** 42.-  
**Chutney de pommes à la cardamome / Pommes en texture**  
*Half-cooked foie gras ballotine / Sauternes jelly / Apple chutney with cardamom / Apples*
- 
- Truite en Gravlax / Carpaccio de betteraves colorées** 48.-  
**Pickles de betteraves / Raifort frais**  
*Gravlax trout / Coloured beetroots carpaccio / Beetroots pickles / Horseradish*
- 
- Ravioles de Saint-Jacques à la truffe** 48.-  
**Légèreté de bisque / Herbes fraîches**  
*Scallops ravioles with truffle / Bisque / Fresh herbs*
- 
- Escalope de Foie gras poêlée / Gelée de Sauternes** 49.-  
**Chutney de pommes à la cardamome / Pommes en texture**  
*Pan-fried foie gras / Sauternes jelly / Apple chutney with cardamom / Apples*
- 
- Les Huîtres « Gillardeau N° 3 » (6 pièces)** 46.-  
**Vinaigre d'échalotes / Citron / Beurre**  
*Gillardeau Oysters n° 3 (6 pieces) / 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

  
**ROMANTIK**  
HOTEL

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



**Cabillaud d'Islande à l'unilatérale** 54.-  
**Fenouil en texture / Riz basmati / Chips de topinambour / Sauce au vin jaune**  
*Iceland cod unilateral cooked / Fennel / Basmati rice / Jerusalem artichokes chips*  
*Yellow wine sauce*

---

**Crumble de Saumon au Parmesan / Sauce safranée** 52.-  
**Moutarde fine / Aneth / Purée de Topinambour / Légumes verts**  
*Salmon crumble with parmesan / Saffron-flavoured sauce / Mustard / Dill*  
*Jerusalem artichoke purée / Green vegetables*

---

**Filets de Perche du lac Léman façon Meunière** 56.-  
**Cardons de Genève / Pommes Allumettes**  
*Perch fillets from Lake Geneva meuniere style*  
*Geneva's cardoons / French fries*

---

**Loup de ligne (Bar) en croûte de sel** 86.- à 96.-  
**Blé / Fenouil parfumé / Blettes / Betteraves** (2 pers. prix par pers.)  
**Sauce douce au Wasabi**  
*Sea bass in a salt crust / Wheat / Fennel / Chards / Beetroots*  
*Sweet Wasabi 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

  
ROMANTIK  
HOTEL

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



**Croustillant de lapin / Mousseline au piment de Jamaïque** 48.-  
**Baby poireaux / Choux Romanesco / Jus de lapin**

*Crusty rabbit / Mousseline with Jamaican chili / Baby leeks / Romanesco  
Rabbit juice*

**Parmentier de Joes de Boeuf confites** 52.-  
**Purée mousseline gratinée / Salade verte**

*Parmentier of beef cheek confit / Mousseline au gratin / Green salad*

**Poitrine de cochon de Jussy cuite en basse température** 68.-  
**Cardons de Genève / Blettes / Sauce cacahuètes**

*Low temperature cooked pork belly / Geneva's cardoons / Chards / Peanuts sauce*

**Côte de Veau grillée au Thym et Romarin** 72.-  
**Carottes / Poireaux / Gratin Dauphinois / Jus de veau**

*Grilled Swiss veal rib with thyme and Rosemary  
Carrots / Leeks / Gratin Dauphinois / Veal juice*

**Filet de Bœuf « Rossini » / Foie Gras** 85.-  
**Truffe / Sauce Périgourdine / Légumes de saison**

*Beef fillet Rossini / Foie gras / Truffle / Perigord sauce/ Seasonal vegetables*

**Le poulet « Tradition de l'Auberge » en croûte de sel** 96.-  
**Purée de Panais / Céleri / Betteraves colorées / Légumes verts** (prix pour 2 pers.)

**Velouté de volaille / Röstis**

*"The traditional Auberge Chicken" baked in salt crust*

*Parsnip purée / Celery / Coloured beetroots / Green vegetables / Cream of poultry soup / Rösti*

**Le poulet « Tradition de l'Auberge » en croûte de sel** 136.-  
**Avec truffe d'hiver « Melanosporum »** (prix pour 2pers.)

**Purée de Panais / Céleri / Betteraves colorées / Légumes verts**

**Sauce Périgourdine / Röstis**

*"The traditional Auberge Chicken" baked in salt crust*

*Parsnip purée / Celery / Coloured beetroots / Green vegetables / Perigord sauce / 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

  
**ROMANTIK**  
HOTEL

*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



## LES DESSERTS

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

---

**Moelleux au chocolat / Poires et Pommes caramélisées** 20.-  
**Sorbet passion**  
*Chocolate fondant / Caramelized pears and apples / Passion fruit sorbet*

---

**Crème brûlée à la Pistache** 18.-  
*Pistachio crème brûlée*

---

**Autour du Moka** 20.-  
**Crème au café / Sablé / Mousse et glace au café**  
*Moka variation / Coffee cream dessert / Shortbread biscuit*  
*Mousse and coffee ice-cream*

---

**Cheesecake au Combawa** 20.-  
**Spéculos / Crème Anglaise aux agrumes**  
*Kaffir lime cheesecake / Speculos / Citrus fruits custard*

---

**Mont-Blanc / Dôme crémeux à la châtaigne** 20.-  
**Meringue / Mousse vanillé**  
*Mont-Blanc / Creamy chestnut dome / Meringue / Vanilla mousse*

---

**La Mandarine givrée et son digestif à la Mandarine** 20.-  
*Frosted mandarin with its mandarin liqueur*

---

**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.*

**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.*