

- Salade mêlée Biodynamique du Potager Gaïa** 19.-  
*Mixed biodynamic salad from Gaia's vegetable garden*
- 
- Velouté d'asperges à l'oseille / Nuage et crumble au Comté / Focaccia toastée** 32.-  
*Asparagus soup with sorrel / Comté crumble / Toasted focaccia*
- 
- Œuf parfait / Espuma forestier / Morilles** 38.-  
**Pesto de dent-de-lion / Croûtons**  
*Perfect egg / Forest espuma / Morels / Dandelion pesto / Croutons*
- 
- Cheesecake au poulpe et asperges vertes / Concombre / Sablé au parmesan** 42.-  
**Aneth / Condiment léger au Wasabi**  
*Octopus and green asparagus cheesecake / Cucumber / Parmesan shortbread biscuit  
Dill / Light condiment with wasabi*
- 
- Ballotine de foie gras mi-cuit / Gel de rhubarbe** 46.-  
**Chutney de rhubarbe à la cardamome / Rhubarbe en texture**  
*Half-cooked foie gras ballotine / Rhubarb gel / Rhubarb chutney with cardamom*
- 
- Ravioles de Saint-Jacques à la truffe** 48.-  
**Légèreté de bisque / Herbes fraîches**  
*Scallops ravioles with truffle / Bisque / Fresh herbs*
- 
- Carpaccio d'artichauts / Copeaux de Gouda / Doucette / Noix de Macadamia** 42.-  
*Artichoke carpaccio / Gouda slices / Lamb's lettuce / Macadamia nuts*
- 
- Escalope de Foie gras poêlée / Gel de fraise** 49.-  
**Chutney de Rhubarbe à la cardamome / Rhubarbe en texture**  
*Pan-fried foie gras / Strawberry gel / Rhubarb chutney with cardamom / Rhubarb*
- 
- Les Huîtres « Gillardeau N° 3 » ou Poget N°3 (6 pièces)** 46.-  
**Vinaigre d'échalotes / Citron / Beurre**  
*Gillardeau n° 3 or Poget n°3 Oysters (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



**Aïoli à l'ail des ours / Cabillaud poché au bouillon / Pommes de terre** 56.-  
**Brocolis Carottes / Rutabaga / Sauce à l'ail des ours**  
*Wild garlic aioli / Poached cod / Potatoes / Broccoli / Carrots / Swede / Wild garlic sauce*

---

**Lieu noir en peau croquante / Palet de pommes de terre safrané / Espuma** 54.-  
**Hollandaise / Asperges / Betterave / Coulis à l'ail des ours**  
*Saith on crunchy skin / Saffron potato galette / Hollandaise espuma / Asparagus  
Beetroots / Wild garlic coulis*

---

**Sole de Méditerranée en Meunière d'amandes** 82.-  
**Riz parfumé / Carottes / Poireaux / Artichauds**  
*Mediterranean sole meuniere with almonds / Rice / Carrots / Leeks / Artichokes*

---

**Filets de Perche du lac Léman façon Meunière** 58.-  
**Carottes à l'orange / Pommes Allumettes**  
*Perch fillets from Lake Geneva meuniere style  
Carrots with orange / French fries*

---

**Loup de ligne (Bar) en croûte de sel** 86.- à 96.-  
**Riz aux épices douces / Févettes / Artichauds / Asperges** (2 pers. prix par pers.)  
**Sauce douce au Wasabi et moutarde verte**  
*Sea bass in a salt crust / Rice with sweet spices / Broad beans / Artichokes  
Asparagus / Sweet sauce with wasabi and green mustard*

**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



**Navarin d'agneau printanier au Thym / Rutabaga / Poireaux** 49.-  
**Carottes / Polenta crémeuse au Comté / Jus réduit**

*Navarin of lamb with thyme / Swede / Leeks / Carrots / Creamy polenta with Comté Juice*

**Filet de bœuf en croûte de poivre Malabar / Crique Ardéchoise** 78.-  
**Légumes du moment / Sauce au poivre vert frais**

*Black Malabar pepper-crusted beef fillet / Potato pancake / Vegetables Green pepper sauce*

**Croustillant d'agneau aux épices orientales / Asperges / Dattes** 54.-  
**Carottes / Mousse forestière / Jus d'agneau**

*Crusty lamb with oriental spices / Asparagus / Dates / Carrots / Forest foam Lamb juice*

**Côte de bœuf (pour 2 personnes) Selon arrivage** 220.-  
**Crique Ardéchoise / Légumes du moment** (prix pour 2 pers)

**Sauce au choix : Morilles / Poivre / Jus au Thym / Périgourdine**

*Prime rib of beef (for 2 people) According to arrival*

*Potato pancake / Vegetables*

*Choice of sauces : Morels / Pepper / Thyme juice / Périgourdine*

**Le poulet « Tradition de l'Auberge » en croûte de sel** 96.-  
**Purée d'artichauts / Févettes / Céleri / Asperges / Betteraves** (prix pour 2 pers.)

**Velouté de volaille / Röstis**

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

*Artichoke purée/ Broad beans / Celery / Asparagus / Beetroots*

*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

  
**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 / Fraises / Glace aux herbes fraîches** 20.-  
*Chocolate fondant / Strawberries / Fresh herbs ice cream*

---

**Crème brûlée au Toblerone** 18.-  
*Toblerone crème brûlée*

---

**Rhubarbe / Meringue / Fraises / Cardamome / Mousse Grenadine** 20.-  
*Rhubarb / Meringue / Strawberries / Cardamom / Grenadine mousse*

---

**Tarte tatin à la rhubarbe et au miel / Sorbet fraises des bois** 20.-  
*Tarte Tatin with rhubarb and honey / Wild strawberry sorbet*

---

**Pavlova aux fruits rouges / Meringue / Sorbet fraise** 20.-  
*Red fruits pavlova / Meringue / Strawberry sorbet*

---

**Chocolat au piment d'Espelette / Sablé et ganache au chocolat** 20.-  
**Feillantine au chocolat blanc / Sorbet chocolat noir**  
*Chocolate with Espelette pepper / Shortbread biscuit and  
chocolate ganache / Dark chocolate sorbet*

---

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

---

**Déclinaison de Fromages / Mesclun** 20.-  
**Chutney de fruits de saison / Toasts de pain de campagne**  
*Cheeses selection / Mesclun / Chutney / 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.*