

« DEGUSTATION »

Légèreté d'avocat au yaourt grec / Menthe / Concombre / Citron vert

Mousse de fromage frais / Foccacia aux herbes et chips de blé

Lightness of avocados with Greek yoghurt / Mint / Cucumber / Lime

Fresh cheese mousse / Foccacia with herbs and wheat chips



Poulpe ibérique au paprika fumé / Pommes de terre

Piperade de poivron au citron / Olives Taggiasche / Salicorne fraîche

Iberian octopus with smoked paprika / Potatoes / Pepper piperade with lemon

Taggiasche olives / Fresh sea asparagus



Rouget barbet en papillon de tapenade d'olives

Mousse de pommes de terre au citron vert et curcuma / Brocolis / Artichauts

Sauce vierge / Pignons

Red mullet with olive tapenade / Potato mousse with lime and turmeric

Broccoli / Artichokes / Virgin sauce / Pine nuts

OU

Poitrine de canette piquée aux abricots du Valais / Romarin

Grenailles rôties / Tagliatelle de courgettes colorées / Jus de viande aux abricots

Duckling breast with apricots from Valais / Rosemary / Roasted potatoes

Colorful zucchini tagliatelle / Apricot meat juice



Sélection de fromages / Chutney / Toast brioché aux fruits

Selection of cheeses / Chutney / Fruit brioche toast

OU

Parfait glacé à la cerise / Coulis cherry / Crumble de chocolat blanc

Pistaches / Mousse grenadine

Cherry iced parfait / Cherry coulis / White chocolate crumble

Pistachios / Grenadine mousse



Menu sans vin

Menu without wine

CHF. 85.-

Menu avec vins

Menu including wines

CHF. 115.-

Accompagnement avec vins

pour tous les plats,
sans dessert (3 verres / 1 dl)



Rue du Midi 12 • CH-1248 Hermance
Tel.: +41 22 751 13 68 • info@hotel-hermance.ch
www.hotel-hermance.ch

**ROMANTIK**
HOTEL