

« DEGUSTATION »

Soupe de courge / Sirop d'érable / Riz soufflé

Courge en chips et confite

Squash soup / Maple syrup / Puffed rice / squash chips and candied

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

Black Cod "Morue Charbonnière"

Julienne de légumes aux saveurs asiatiques / Yuzu / Pousses de soja

Mousse de pommes de terre Vitelottes / Edamame

Black cod "Sablefish" / Asian vegetables julienne / Yuzu / Beansprouts /

Vitelotte mousseline / Edamame

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

Entremet aux Figues et Spéculos

Mousse de Mascarpone vanillée / Figues confites à la Cardamome

Entremet with figs and speculoos / vanilla Mascarpone mousse / Candied figs with cardamom

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
Tél.: +41 22 751 13 68 • info@hotel-hermance.ch
www.hotel-hermance.ch

ROMANTIK
HOTEL