

Salade mêlée Biodynamique du Potager Gaïa 19.-

Légumes croquants / Croutons / Vinaigrette suisse / Graines

Mixed biodynamic salad from Gaia's vegetable garden

Crunchy vegetables / Croutons / Swiss vinaigrette / Seeds

Soupe de courge / Sirop d'érable / Riz soufflé 28.-

Courge en chips et confite

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

Poulpe ibérique au paprika fumé / Pommes de terre 42.-

Piperade de poivron au citron / Olives Taggiasche / Salicorne fraîche

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

Taggiasche olives / Fresh sea asparagus

Ballotine de foie gras mi-cuit / Chutney de fraises basilic 46.-

Gastrique à la fraise / Figs / Brioche dorée

Half-cooked foie gras ballotine / Strawberry and basil chutney / Strawberry gastrique / Figs / Brioche

Carpaccio d'aubergines Graffiti à la truffe d'été « Estivum » 42.-

Légumes du soleil / Copeaux de Gouda

Graffiti eggplant carpaccio with summer truffle / Vegetables / Gouda slices

Escalope de Foie gras poêlée / Chutney de fraises basilic 49.-

Gastrique à la Fraise / Figs / Brioche dorée

Pan-fried foie gras / Strawberry and basil chutney / Strawberry gastrique / Figs / Brioche

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

Homard bleu rôti au beurre d'agrumes / Mesclun / Aneth Demi 52.-

Suprême d'agrumes / Vinaigrette à l'orange / Chips de pain Entier 96.-

Roasted blue lobster with citrus fruit butter / Mesclun / Dill

Citrus fruits suprême / Orange vinaigrette / Bread chips

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



Langoustines rôties (3 pièces) au beurre persillé / Pommes de terre au curcuma 82.-
Artichauts / Légumes glacés / Sauce vierge exotique

Roasted langoustines (3 pieces) with parsley butter / Potatoes with turmeric

Artichokes / Glazed vegetables / Exotic virgin sauce

Black Cod "Morue Charbonnière" 68.-

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

Sole de Méditerranée en Meunière d'amandes 82.-

Semoule parfumée / Carottes / Brocolis / Poivrons marinés / Artichauts

Mediterranean sole meuniere with almonds / Flavoured semolina / Carrots

Broccoli / Marinated peppers / Artichokes

Filets de Perche du lac Léman façon Meunière 58.-

Ratatouille / Pommes Allumettes

Perch fillets from Lake Geneva meuniere style

Ratatouille / French fries

Loup de ligne (Bar) en croûte de sel 86.- à 96.-

Semoule parfumée / Poivrons à la Provençale / Fenouil safrané

Brocolis / Carottes glacées / Sauce vierge / Pignons

Sea bass in a salt crust / Flavoured semolina / Peppers Provençal / Saffron fennel

Broccoli / Glazed carrots / Virgin sauce / Pine nuts

(2 pers. prix par pers.)

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



Nos viandes grillées :

Grilled meats

- **La côte de boeuf pour 2 personnes** 220.-
Prime rib of beef for 2 people (prix pour 2 pers)
- **La brochette de côtelettes d'agneau aux épices douces** 64.-
Lamb chops skewers with sweet spices
- **Le filet de boeuf** 78.-
Beef fillet

Nos sauces au choix :

Choice of sauces

Supplément 8.-

- **Poivre vert frais** *Fresh green pepper*
- **Chanterelles / Livèche** *Chanterelle / Lovage*
- **Périgourdine** *Périgourdine*
- **Jus de viande aux abricots** *Apricot meat juice*

Accompagnements : Légumes de saison et pommes Darphins

Side dishes : Seasonal vegetables and pommes Darphin

Poitrine de canette piquée aux Abricots du Valais / Romarin 38.-

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

Croustillant de selle de Chevreuil d'été / Duxelles de Bolets 70.-

Grenailles rôties / Epinards Malabar / Carottes glacées / Sauce Chanterelles / Livèche

Crispy saddle of Venison / Mushrooms duxelle

Roast potatoes / Spinach / Glazed carrots / Mushrooms sauce / Lovage

Le poulet « Tradition de l'Auberge » en croûte de sel (pour 2 pers.) 96.-

Caviar d'aubergines à la provençale / Tombée de légumes du soleil

aux épices douces / Maïs / Courgettes croquantes / Velouté de volaille / Röstis

"The traditional Auberge Chicken" baked in salt crust / Provencal eggplant caviare

Vegetables with sweet spices / Corn / Crunchy zucchini / 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



*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

Déclinaison de Fromages / Chutney de fruits de saison 20.-

Toast brioché aux fruits

Cheeses selection / Chutney / Fruit brioche toast

Tarte du jour sans glace / Pie of the day without ice cream 14.-

Tarte du jour avec glace / Pie of the day with ice cream 18.-

Moelleux au chocolat / Sorbet fraises des bois 22.-

Crème anglaise aux fruits rouges

Chocolate fondant / Wild strawberry sorbet / Red fruits custard

Crème brûlée fraise basilic / Eclats de chocolat blanc et fraises 18.-

Strawberry and basil crème brûlée / White chocolate slivers and strawberries

Tarte Tatin aux Prunes et Pistaches / Glace aux herbes fraîches 20.-

Plum and pistachio tarte tatin / Ice cream with fresh herbs

Entremet aux Figues et Spéculos 20.-

Mousse de Mascarpone vanillée / Figues confites à la Cardamome

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

Cœur coulant de Potimarron au chocolat blanc vanillé 20.-

Eclats de châtaignes / Sorbet courge et vannille / Coulis à la fève de Tonka

Flowing heart with potimarron and white chocolate / Chestnuts chips / Squash and vanilla sorbet

Tonka bean coulis

Variation de Glaces et Sorbets faits maison 20.-

Variation of homemade ice creams and sorbets

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.*