

**Salade mêlée Biodynamique du Potager Gaïa** 19.-  
*Mixed biodynamic salad from Gaia's vegetable garden*

---

**Soupe d'artichauts / Mousse de parmesan / Chips d'Artichauts** 34.-  
*Artichoke soup / Parmesan foam / Artichoke chips*

---

**Œuf parfait / Champignons des bois / Epinard** 40.-  
**Mousse de champignons / Truffe d'été**  
*Perfect egg / Mushrooms / Spinach / Mushrooms foam / Summer truffle*

---

**Ceviche de Féra / Combava / Champignons Japonais / Sureau** 42.-  
*Féra ceviche / Combava / Japanese mushrooms / Elderberry*

---

**Carpaccio d'Aubergines violettes grillées aux herbes fraîches** 40.-  
**Légumes du soleil / Truffe d'été / Vieux Gouda**  
*Grilled purple Eggplant carpaccio with herbs / Vegetables  
Summer truffle / Old Gouda*

---

**Tomates en textures / Gaspacho Andalou / Ecrevisses pochées** 36.-  
**Nuage au Basilic**  
*Tonatoes / Andalusian gazpacho / Poached Crayfish / Basil*

---

**Ravioles de homard Breton / Citronnelle / Gingembre** 49.-  
**Poivrons / Coriandre / Bouquet d'herbes fraîches**  
**Bisque de homard siphonnée**  
*Lobster ravioles / Lemongrass / Ginger / Sweet peppers / Coriander / Fresh herbs  
Lobster bisque*

---

**Escalope de Foie gras poêlée / Fruits rouges au basilic** 49.-  
**Gelée de Monbazillac / Brioche dorée**  
*Pan-fried foie gras / Red fruits with basil / Monbazillac jelly / Brioche*

---

**Les Huîtres « Gillardeau ou Poget N° 3 » (6 pièces) selon arrivage** 46.-  
**Vinaigre d'échalotes / Citron / Beurre**  
*Gillardeau N°3 (6 pieces) depending on availability  
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

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



### Origine des produits

Huîtres : France / Charente-Maritime

Homard : France

Féra : Lac Léman

Foie gras : France

**Black Cod "Morue Charbonnière" marinade Yuzu Miso** 68.-  
**Epinards / Pommes safranées / Pak choï**

*Black Cod "Sablefish" with Yuzu Miso marinade / Spinach / Saffron potatoes / Pak choï*

**Bouillabaisse du Lac Léman / Ecrevisses / Perche / Féra** 68.-  
**Rouille safranée / Croutons aux herbes**

*Bouillabaisse from Lake Geneva / Crayfish / Perch / Fera*

*Saffron rouille / Croutons with herbs*

**Tentacules de Poulpe grillées / Poivrons / Maïs** 58.-  
**Pommes grenailles / Sauce laquée aux épices**

*Grilled octopus tentacles / Sweet peppers / Corn / New potatoes*

*Spicy glazed sauce*

**Filets de Perches du lac Léman meunières** 56.-  
**Ratatouille / Pommes allumettes**

*Perch fillets from Lake Geneva meunier style*

*Ratatouille / French fries*

**Loup de ligne (Bar) en croûte de sel** 86.- à 96.-  
**Betteraves / Wakamé / Sucrine grillée / Riz vénéré** (2 pers. prix par pers.)  
**Sauce vierge**

*Sea bass in a salt crust / Beetroots / Wakame / Grilled sucrine*

*Black rice / Virgin 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

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



**Origine des produits**

*Loup de ligne / Bar : Méditerranée/Atlantique*

*Morue : Canada*

*Perches/Féra/Ecrevisses : Lac Léman*

*Sole : France*

*Poulpe : Espagne*

**Tranche de Gigot d'agneau grillée / Taboulé oriental / Petits pois** 60.-  
**Panisses aux herbes fraîches / Jus au Romarin**  
*Slice of grilled leg of lamb / Oriental tabbouleh / Peas*  
*Chickpea fritter with fresh herbs / Rosemary juice*

**Ris de veau braisé / Tagliolini / Oignons frits / Chanterelles** 58.-  
*Braised sweetbread / Tagliolini / Fried onions / Chanterelles*

**Pluma Ibérique snackée / Poivrons / Maïs / Vitelotte** 68.-  
**Sauce vinaigre Balsamique**  
*Snacked Iberian "Pluma" / Sweet peppers / Corn / Vitelotte*  
*Balsamic vinegar sauce*

**Filet de Bœuf Simmental mûré** 78.-  
**Légumes de saison / Pommes allumettes / Sauce au poivre de Penja**  
*Mature Simmenthal beef fillet / Seasonal vegetables / French fries*  
*Penja pepper sauce*

**Le poulet « Tradition de l'Auberge » en croûte de sel** 96.-  
**Aubergines / Courgettes / Velouté de volaille / Röstis** (prix pour 2 pers.)  
*"The traditional Auberge Chicken" baked in salt crust*  
*Aubergines / 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



### **Origine des produits**

Volaille : Suisse

Bœuf : Suisse

Agneau : France / Suisse

Veau : France / Suisse

Pluma : Espagne

## LES DESSERTS

<b>Tarte du jour / Pie of the day</b>	<b>12.- / 16.-</b>
<i>Sans glace - Without ice cream / Avec glace - With ice cream</i>	
<hr/>	
<b>Dôme Entremet chocolat blanc / Cacahuètes / Abricot / Sablé</b>	<b>20.-</b>
<i>White chocolate dome dessert / Peanuts / Apricot / Shortbread biscuit</i>	
<hr/>	
<b>Moelleux au chocolat / Mangue / Sorbet Passion</b>	<b>20.-</b>
<i>Chocolate fondant / Mango / Passion fruit sorbet</i>	
<hr/>	
<b>Soupe de fraises / Fraises / Crèmeux à la vanille</b>	<b>20.-</b>
<i>Strawberry soup / Strawberries / Creamy vanilla</i>	
<hr/>	
<b>Parfait glacé aux cerises / Coulis de cerises / Pistaches</b>	<b>20.-</b>
<i>Cherry iced parfait / Cherry coulis / Pistachios</i>	
<hr/>	
<b>Pêche / Sorbet pêche / Meringue / Chantilly Coco</b>	<b>20.-</b>
<i>Peach / Peach sorbet / Meringue / Coconut whipped cream</i>	
<hr/>	
<b>Variation de Glaces et Sorbets faits maison</b>	<b>18.-</b>
<i>Variation of homemade ice creams and sorbets</i>	
<hr/>	
<b>Déclinaison de Fromages</b>	<b>20.-</b>
<i>Cheeses selection</i>	
<hr/>	
<b>Crêpes « Suzette » (sur commande préalable, minimum 2 pers.)</b>	<b>50.-</b>
<i>Crêpes « Suzette » (on request, minimum 2 people)</i>	(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.*