

L'Auberge d'Hermance

LES ENTRÉES

- Salade mêlée Biodynamique du Potager Gaïa** 19.-
Légumes croquants / Croutons / Vinaigrette suisse / Graines
Mixed Biodynamic salad from Gaïa's garden
Crunchy vegetables / Croutons / Swiss vinaigrette / Seeds
- Minestrone de butternut au curcuma** 32.-
Haricots blancs / Courge confite / Graines de courge / Croûtons
Butternut squash minestrone with turmeric
White beans / Candied squash / Pumpkin seeds / Croutons
- Œuf parfait** 38.-
Celerisotto Cacio e pepe / Ecume forestière / Truffe d'automne / Crumble de truffe
Perfect egg
Cacio e pepe Celerisotto / Forest foam / Autumn truffle / Truffle crumble
- Ceviche d'omble chevalier aux saveurs exotiques** 42.-
Kiwano / Carambole / Combawa / Mélissa kress / Pickels de baby kiwi / Sorbet yuzu
Gel ananas
Exotic-style arctic char ceviche
Kiwano / Star fruit / Kaffir lime / Lemon balm cress / Baby kiwi pickles / Yuzu sorbet
Pineappel gel
- Tarte Tatin de butternut rôtie** 36.-
Echalotes / Chèvre cendré / Eclats de châtaignes / Sauge frite / Sorbet betterave
Roasted butternut squash Tatin tart
Shallots / Ash-ripened goat cheese / Chestnut pieces / Fried sage / Beetroot sorbet
- Cassiolette d'escargots forestiers du Mont d'Or en feuilleté** 48.-
Ail noir / Champignons sauvages
Forest-style Mont d'Or snails casserole in puff pastry
Black garlic / Wild mushrooms
- Escalope de foie gras poêlé** 49.-
Chutney de pomme / Sorbet betterave / Raisins / Gel de pickels / Brioche dorée
Pan-fried foie gras
Appel chutney / Beetroot sorbet / Grapes / Pickles gel / 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

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 intolérances.

L'Auberge d'Hermance

LES POISSONS

Ballotine de maigre à la betterave 56.-
Fregola safranée / Courge en texture / Chapelure d'herbes
Beurre blanc
Stone bass ballotine with beetroot
Saffron fregola / Textured squash / Herb breadcrumbs / Saffron beurre blanc

Barque croustillante entre lac et mer 68.-
Nage d'écrevisse et rouget en bisque / Brocolis / Baby légumes glacés
Gnocchi de courge
Crispy « boat between lake and sea »
Crayfish and red mullet bisque / Broccoli / Glazed baby vegetables
Squash gnocchi

Filets de perches du lac Léman façon meunière 58.-
Betteraves en texture / Courge rôtie / Carottes glacées / Pommes allumettes
Perch fillets from Lake Geneva meuniere style
Textured beetroot / Roasted squash / Glazed carrots / French fries

Loup de ligne (bar) en croûte de sel 192.-
Maïs rôti / Courge / Fenouil / Céleri / Betteraves en texture / Fregola (2 pers. prix
Beurre blanc safrané pour 2 pers.)
Sea bass in a salt crust
Roasted corn / Squash / Fennel / Celery / Textured beetroot / Fregola
Saffron beurre blanc

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 intolérances.

L'Auberge d'Hermance

LES VIANDES

Nos viandes grillées : Grilled meats

- La côte de bœuf pour 2 personnes
Prime rib of beef for 2 people

Selon poids
220.- à 250.-
(prix pour 2 pers.)

- Le filet de bœuf
Beef fillet

78.-

Nos sauces au choix : Choice of sauces

- Bolets Bolets
- Poivre vert Pepper
- Périgourdine Perigourdine
- Jus prune et sauge Plum and sage juice

Accompagnements : Légumes de saison et pommes Darphin

Side dishes : Seasonal vegetables and pommes Darphin

Ris de veau pané en croûte d'herbes fraîches

58.-

Gnocchi de courge / Romanesco / Baby légumes / Jus réduit prune et sauge

Breaded sweetbread with fresh herbs crust

Butternut squash gnocchi / Romanesco / Baby vegetables / Plum and sage juice

Galantine de pintade automnale

68.-

Farce fine aux noix et bolets / Pommes Anna / Légumes glacés

Sauce aux bolets

Autumn guinea fowl galantine

Fine walnut and bolete mushrooms stuffing / Pommes Anna / Glazed vegetables / Bolete mushrooms sauce

Le poulet « Tradition de l'Auberge » en croûte de sel

96.-

Crémeux de maïs / Chou romanesco / Céleri / Betteraves / Courge

(prix pour 2 pers.)

Popcorn au paprika fumé / Röstis / Velouté de volaille

« The traditional Auberge Chicken » baked in salt crust

114.- (prix pour 3 pers.)

Creamy corn / Romanesco cabbage / Celery / Beetroot / Squash / Smoked paprika popcorn / Rösti / Cream of poultry sauce

Avec truffes « Uncinatum »

160.-

With «Uncinatum » truffles

(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

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.

L'Auberge d'Hermance

LES DESSERTS

Déclinaison de fromages Suisses et Français Chutney de fruits de saison / Toast brioiché aux fruits Swiss and French cheese selection Chutney / Fruit brioche toast	20.-
Tarte du jour sans glace Pie of the day without ice cream	16.-
Tarte du jour avec glace Pie of the day with ice cream	20.-
Tarte tatin aux prunes et miel Gel myrtille / Glace caramel au beurre salé Plum tatin tart with honey Blueberry gel / Salted butter caramel ice cream	20.-
Moelleux au chocolat Glace pistache / Fruits rouges / Crème anglaise Chocolate fondant Pistachio ice cream / Red fruits / Custard	22.-
Entremet betterave rôtie Sablé / Chocolat blanc / Poivre Timut / Sorbet betterave Roasted beetroot entremet Shortbread / White chocolate / Timut pepper / Beetroot sorbet	20.-
Cappuccino de crème brûlée aux spéculoos Mousse café-tonka / Madeleines / Caramel beurre salé Crème brûlée cappuccino with speculoos Coffee-tonka mousse / Madeleines / Salted caramel	20.-
Banana bread façon tarte Tatin de banane Amandes / Noix de Pécan / Caramel / Glace chocolat blanc Banana bread à la Tatin Almonds / Pecan nuts / Caramel / White chocolate ice cream	20.-
Variation de glaces et sorbets faits maison Variation of homemade ice creams and sorbets	20.-
Crêpes « Suzette » (minimum 2 pers.) Crêpes « Suzette » (on request, minimum 2 people) Sur commande en avance ou sur disponibilité du service	50.- (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

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.