

L'Auberge d'Hermance

« DEGUSTATION »

Minestrone de butternut au curcuma

Haricots blancs / Courge confite / Graines de courge / Croûtons

Butternut squash minestrone with turmeric

White beans / Candied squash / Pumpkin seeds / Croutons



Ceviche d'omble chevalier aux saveurs exotiques

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 / Pineapple gel



Ballotine de maigre à la betterave

Frégola safranée / Courge en texture / Chapelure d'herbes / Beurre blanc

Stone bass ballotine with beetroot

Saffron fregola / Textured squash / Herb breadcrumbs / Saffron beurre blanc

OU

Galantine de pintade automnale

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



Sélection de fromages / Chutney / Toast brioché aux fruits

Selection of cheeses / Chutney / Fruit brioche toast

OU

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

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)

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.