

L'Auberge d'Hermance

« VEGETARIEN »

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



Œuf parfait

Celerisotto Cacio e pepe / Ecume forestière / Truffe d'automne / Crumble de truffe

Perfect egg

Cacio e pepe Celerisotto / Forest foam / Autumn truffle / Truffle crumble



Tarte Tatin de butternut rôtie

Pommes Anna / Jus réduit prune et sauge

Roasted butternut squash Tatin tart

Pommes Anna / Reduced plum and sage juice



Sélection de fromages / Chutney / Toast brioché aux fruits

Selection of cheeses / Chutney / Fruit brioche toast

OU

Entremet betterave rôtie

Sablé / Chocolat blanc / Poivre Timut / Sorbet betterave

Roasted beetroot entremet

Shortbread / White chocolate / Timut pepper / Beetroot sorbet

Menu sans vin

Menu without wine

CHF 80.-

Menu avec vins

Menu including wines

CHF 110.-

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.