

ENTRÉES / STARTERS

Gaspacho andalou, sorbet concombre et gambas <i>Andalusian Gazpacho, cucumber and prawns sorbet</i>	CHF 18.–
Jeunes feuilles de salades aux graines bio <i>Young salad leaves with seeds</i>	CHF 9.–
Mêlée de l'Ermitage (mesclun, crudités du moment) <i>Mixed salad of Ermitage (Mesclun, fresh seasonal vegetables)</i>	CHF 12.–
Salade maraîchère (Mesclun, poitrine de poulet, gruyère, tomate, concombre) <i>Chicken salad (Mesclun, chicken breast, gruyère cheese, tomatoes, cucumber)</i>	CHF 18.–

VÉGÉTARIENS / VEGETARIAN

Courgette fleur farcie aux chanterelles, vierge de tomates irisées <i>Zucchini flower stuffed with chanterelles mushrooms and garnished tomatoes</i>	CHF 26.–
---	----------

POISSONS / FISH

Filets de perches du Léman meunière au citron (selon arrivage) <i>Perch fillets from the Léman lake, meunière style (depending on availability)</i>	CHF 45.–
Filets de perches meunière au citron <i>Perch fillets, meunière style</i>	CHF 42.–
Dos de bar grillé au fenouil, quinoa safrané de légumes <i>Grilled sea bass with fennel and vegetable saffron quinoa</i>	CHF 44.–

VIANDES / MEAT

Filet de bœuf suisse rassis, poêlée de chanterelles et pomme grenailles <i>Swiss beef fillet, pan-seared chanterelles mushrooms and roasted potatoes</i>	CHF 47.–
---	----------

DESSERTS / DESSERTS

Café gourmand	CHF 13.–
Glaces et sorbets maison <i>Ice cream and home-made sorbets</i>	CHF 14.–
Moelleux chocolat pur caraïbe cœur de poire williams <i>Fluffy Caribbean Chocolate Fondant with a Williams pear heart</i>	CHF 14.–
Soupe glacée fruits rouges sorbet menthe <i>Cold red berries soup with homemade mint sorbet</i>	CHF 14.–

MENU DE L'ERMITAGE

THE L'ERMITAGE MENU

Escalope de foie gras poêlée, melon confit au Lillet
Pan-fried foie gras escalope, Melon confit with Lillet

Féra confit à la lavande, légumes grillés
Féra fillet confit with lavender, grilled vegetables

Carré d'agneau irlandais au thé, riz d'amande croustillant, légumes de saison
Tea-infused irish lamb rack, crispy almond rice, seasonal vegetables

Soupe de fruits rouges, sorbet menthe
Cold red berries soup, homemade mint sorbet

Menu entier / Complete Menu	CHF 98.-
Menu une entrée / 3 Plate Menu (One starter)	CHF 78.-

TVA, incluse dans nos prix / VAT is included in our prices

Pour toutes allergies ou restriction alimentaire, veuillez en avvertir notre personnel de service.
For any allergies or food restrictions, please inform our staff.