

ENTRÉES / STARTERS

Jeunes feuilles de salade aux graines <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 maraichère (Mesclun, poitrine de poulet, gruyère, tomate, concombre) <i>Vegetable salad (Mesclun, chicken breast, gruyère, tomato, cucumber)</i>	CHF 18.-
Escalope de foie poêlée compotée de rhubarbe jus de fraise gélifié <i>Pan-fried liver schnitzel with rhubarb compote and jellied strawberry juice</i>	CHF 27.-
Tartare de daurade aux citrons confit granite d'algues <i>Tartar of sea bream with lemon confit and seaweed granite</i>	CHF 22.-

VÉGÉTARIENS / VEGETARIAN

Oeuf bio parfait, morille et fèves emulsion de parmesan <i>Organic perfect egg, morel mushrooms and broad beans with parmesan emulsion</i>	CHF 26.-
Velouté glacé d'asperges vertes quenelle de chèvre frais <i>Green asparagus cream soup with fresh goat cheese quenelle</i>	CHF 18.-

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 40.-
Pavé de bar à l'unilatéral, salicornes pommes de terre jaunies <i>Sea bass steak one-sided, salicornia and yellow potatoes</i>	CHF 43.-
Filet de féra confite réduction d'orange à la verveine quinoa multicolore <i>Confit fillet of féra orange reduction with multi-coloured quinoa verbena</i>	CHF 37.-

VIANDES / MEAT

Filet de bœuf Suisse rassis sauce meurette jeunes légumes et pomme grenailles <i>Stale Swiss beef fillet with meurette sauce, young vegetables and potatoes</i>	CHF 47.-
Suprême de pintade rôti aux morilles, mousseline de pommes de terre <i>Supreme of guinea fowl roasted with morels, potato mousseline</i>	CHF 39.-

DESSERTS / DESSERTS

Café gourmand	CHF 13.-
Glaces et sorbets maison / Ice cream and home-made sorbets	CHF 14.-
Moelleux chocolat pur caraïbe cœur crème glacée vanille <i>Pure Caribbean chocolate cake with vanilla ice cream</i>	CHF 14.-
Tartelette aux fraises et son sorbet / Strawberry tartlet with sorbet	CHF 14.-

MENU DE L'ERMITAGE

THE ERMITAGE TASTING MENU

Escalope de foie gras poêlée compotée de rhubarbe jus de fraises gélifié

Pan-fried foie gras escalope with rhubarb compote and jellied strawberry juice

Féra confite réduction d'orange à la verveine, petits pois

Confit salmon orange reduction with verbena, peas

Suprême de pintade aux morilles, mousseline de pommes de terre, légumes de saison

Guinea fowl supreme with morels, potato mousseline, seasonal vegetables

Tartelette aux fraises, crème mascarpone vanillée, sorbet fraise
Strawberry tartlet, vanilla mascarpone cream, strawberry 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.