



L'ERMITAGE
HÔTEL-RESTAURANT

MENU DU MARCHÉ (du mardi au vendredi à midi)

Plat / Main course

CHF 24.–

Entrée - Plat ou Plat - Dessert / Starter - Main course or Main course - Dessert

CHF 36.–

Entrée - Plat - Dessert / Starter - Main course - Dessert

CHF 48.–

MENU ERMITAGE

Une entrée - Plat - Dessert (selon proposition du chef)

CHF 78.–

One starter - Main course - Dessert (the chef's suggestion)

Deux entrées - Plat - Dessert

CHF 95.–

Two starters - Main course - Dessert

ENTRÉES / STARTERS

Gaspacho avocat et concombre à la menthe, croustillant de légumes aux crevettes

CHF 18.–

Cucumber and avocado gazpacho with mint, crispy vegetables with prawns

Tartare de daurade royale au citron bio confit, granité d'algues

CHF 22.–

Sea bream tartar with organic candied lemon, sea weed granita

Lobe de foie gras de canard au naturel, rhubarbe acidulée et betterave nouvelle

CHF 27.–

Foie gras lobe, acidulous rhubarb and beetroot

Gigotins de grenouilles blond doré au beurre d'ail des ours

CHF 28.–

Frogs legs salted with wild garlic butter

Jeunes feuilles de salade aux graines bio

CHF 9.–

Young lettuce leaves with organic seeds

Salade mêlée de l'Ermitage

CHF 12.–

Ermitage mixed salad

VÉGÉTARIENS / VEGETARIAN

Risotto de sarrasin aux asperges vertes, émulsion de parmesan

CHF 26.–

Buckwheat risotto with green asparagus, parmesan emulsion

Petit gâteau d'aubergine, harissa fraîche

CHF 24.–

Eggplant tartlet, fresh harissa

VIANDES / MEAT

Suprême de pintade aux morilles fraîches, blancs de poireau cuits dans leur jus

CHF 39.–

Guinea fowl supreme with fresh morels, cooked white leeks

Mignonnette de veau printanière, jus à la marjolaine

CHF 44.–

Veal mignonnette, marjoram juice

Filet de bœuf, barigoule d'artichauts poivrade, grenailles au romarin

CHF 47.–

Beef fillet, artichoke barigoule, peppery sauce, potatoes with rosmarin

POISSONS / FISH

Lotte à la citronnelle, jus iodé au curcuma, risotto noir

CHF 40.–

Monkfish with lemongrass iodized gravy, black risotto

Lieu jaune doré sur peau, coquillages au jus noir, risotto de quinoa safrané

CHF 37.–

Pollock cooked on the skin, shellfish with black gravy quinoa with saffran

Poissons du Léman, selon arrivage

Prix du jour

Lake Geneva fishes according to availability

Price of the day

Filets de perches du Léman meunière au citron

CHF 42.–

Lake Geneva perch fillets meunière with lemon

Filets de perches de Loë

CHF 49.–

Perch fillets from Loë

Nos filets de perches sont servis avec des frites, du riz ou des pommes nature et une salade
Our perch fillets are served with fries, rice or boiled potatoes, and salad

Sélection de 5 fromages affinés

CHF 15.–

Selection of 5 matured cheeses

DESSERTS / DESSERTS

Café gourmand

CHF 13.–

Gourmet coffee

Glaces et sorbets maisons

CHF 14.–

Home-made ice creams and sorbets

Mœlleux chocolat pur caraïbe cœur coulant au caramel salé

CHF 15.–

Chocolate fondant with salted caramel

Jeunes pousses de basilic

CHF 16.–

Young basil leafs

Tartelette passion vanille et safran

CHF 14.–

Tartlet with passionfruit, vanilla and saffran

PROVENANCE DES VIANDES / ORIGIN OF THE MEAT

PROVENANCE DES POISSONS / ORIGIN OF THE FISH

BŒUF ET VEAU / BEEF & VEAL
Suisse / Switzerland

PERCHE ET POISSONS DU LAC / PERCH & LAKE FISHES
Suisse - France / Switzerland - France

PINTADE / GUINEA FOWL
France / France

LIEU JAUNE, LOTTE / POLLOCK & MONKFISH
France / France

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

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