

Hotel Ermitage

BOUTIQUE HOTEL

Notre Chef Tony Jocqué, vous propose:

Potages

Velouté d'asperges vertes aux morilles	CHF 18.00
Fin velouté à la crème de gruyère galette au parmesan	CHF 16.00

Entrées

Six huitres Belon	CHF 45.00
Salade croquante au cœur de palmier, vinaigrette à l'orange	CHF 22.00
Filet de thon rouge en carpaccio ratatouille froide et croutons	CHF 24.00
Scampis flambés au whisky beurre à l'ail d'ours	CHF 37.00
Suprême de cailles aux muscats mousseline aux arômes d'amandes	CHF 21.00
Mini-courgettes gratinées au chèvres et poivrons	CHF 18.00

Plats principaux

Entrecôte de bœuf aux vieux calvados	CHF 48.00
Cœur de filet mignon de porc, forestière Späetzli aux épinards	CHF 44.00
Magret de canard aux figues dorées purée de marron au kirsh	CHF 38.00
Sole meunière, beurre d'écrevisses feuille de citron vert	CHF 57.00
Tourte de choux frisé et pomme de terre Jus de carotte à l'huile de noisettes	CHF 29.00

Fromage et Desserts

Assiette de fromages du pays d'enhaut	CHF 15.00
Tuile de griottes noires et glace yoghurt	CHF 16.00
Millefeuille aux framboises et nectarines	CHF 17.00
Génoise de chocolat parfumée au thé de Ceylan	CHF 18.00

