

LES ENTRÉES

<i>Salade sauce "Vieux Navire"</i> <i>Trilogie de batavia, iceberg et trévisé</i> <i>Un classique incontournable avec sa fameuse sauce unique et secrète</i>	<i>frs 10.-</i>
<i>L'Oeuf Bio poché de la Ferme des Sapins à Colombier,</i> <i>petit pois dans tous ses états, chorizo doux en brunoise et</i> <i>en légère tombée de poudre sur émulsion de ciboulette</i>	<i>frs 24.-</i>
<i>Chèvre frais des pâturages de Gimel sur serpentin croustillant,</i> <i>fraîcheur de tomate et pesto de basilic maison</i>	<i>frs 23.-</i>
<i>Filets de Perches à la Mode "Vieux Navire" petite dégustation</i>	<i>frs 25.-</i>
<i>Gravlax d'Omble Chevalier en ligne, onctueux de petits pois,</i> <i>crème acidulée au raifort et perles précieuses</i>	<i>frs 28.-</i>
<i>Noix de St-Jacques juste snackées rehaussées d'un croquant</i> <i>aux herbes du jardin, cébettes confites et sauce béarnaise</i> <i>à la tomate</i>	<i>frs 29.-</i>
<i>Véritables Ravioles de Royans au parfum de truffe noire</i>	<i>en entrée frs 25.-</i> <i>en plat frs 38.-</i>

Provenance : Omble Chevalier, Suisse – St-Jacques, Pacifique Nord-Est
