

*"Au Vieux Navire",  
les saisons viennent et passent...*

*Nous avons le plaisir de vous présenter quelques suggestions de saison  
proposées par notre Chef, Alexandre Aubrun et toute sa Brigade.*

### *Les Entrées*

---

<i>Salade sauce "Vieux Navire" Trilogie de batavia, iceberg et trévisé Un classique incontournable avec sa fameuse sauce unique et secrète</i>	<i>frs 8.-</i>
<i>Velouté de Lentilles vertes du Puy, rondelles de saucisson vaudois en ligne couronnées d'oignons croustillants, duo de carottes cubiques</i>	<i>frs 18.-</i>
<i>L'Oeuf parfait dans son cerceau croquant, mousseline de champignons des bois nappée de sauce Périgourdine et lamelles de truffe noire</i>	<i>frs 26.-</i>
<i>Noix de St-Jacques juste snackées, choux vert à la coriandre espuma de lard et chips de carotte</i>	<i>frs 28.-</i>
<i>Ravioles maison aux Écrevisses du Léman sur mijoté de poireaux, émulsion de bisque royale et fine dentelle</i>	<i>frs 26.-</i>

*Provenance : Bœuf, Veau, Porc, Suisse – Canard, France  
Bar, Grèce – St-Jacques, Canada – Sole, Pays-Bas – Écrevisse, Suisse*

---