

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

Les Entrées

- Salade sauce "Vieux Navire" frs 8.-
Trilogie de batavia, iceberg et trévisé
Un classique incontournable avec sa fameuse sauce unique et secrète*
- Velouté de Potimarron du "Marché de la Ferme", cappuccino frs 18.-
aux marrons, tombée de poudre de pain de campagne toasté*
- L'Oeuf parfait de la Ferme des Sapins à Colombier sur écrasé frs 22.-
de pomme-de-terre au parfum de truffe noire, duxelles de
champignons, chips gaufrette maison et jus Grand-Mère*
- Trio de Noix de St-Jacques juste snackées, mousseline de frs 28.-
Butternut aux éclats de graines de courge, petits dés de
pain d'épices, fine dentelle et réduction de jus de veau*
- Buchette de Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé sous cloche frs 28.-
au bois de hêtre du Jura, couronnée d'une crème montée
citron, trait de fenouil et mini tubercules croquants*
- La Terrine de Cerf du Chef, petits oignons rouges confits, frs 26.-
chanterelles et cornichons vinaigrette, quelques raisins blancs
tout nus, accompagnée de son petit hérisson de pain maison*
- Terrine de Foie gras de Canard du Chef en opéra, poires en jeu de frs 34.-
textures, coulis de betterave et sa brioche maison juste sortie du four*
- Escalope de Foie gras de Canard poêlée sur brunoise de fruits d'or frs 36.-
du domaine "Sirena" à Buchillon, carpaccio de salsifis
et réduction de jus de volaille*
-