

*"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"</i>		<i>frs 8.-</i>
<i>Trilogie de batavia, iceberg et trévisé</i>		
<i>Un classique incontournable avec sa fameuse sauce unique et secrète</i>		
<i>Bouillon clair de Bœuf façon Mère Royaume et son joli chapeau feuilleté</i>		<i>frs 22.-</i>
<i>L'Oeuf parfait de la Ferme des Sapins à Colombier façon florentine tombée d'épinards poêlés et sa dentelle de Parmesan</i>		<i>frs 26.-</i>
<i>Noix de St-Jacques juste snackées, mousseline de chou-fleur et déclinaison de crucifères</i>		<i>frs 28.-</i>
<i>Véritables Ravioles de Royans et son crémeux au Gruyère, brunoise de légumes et mouillettes de pain</i>	<i>en entrée</i>	<i>frs 22.-</i>
	<i>en plat</i>	<i>frs 32.-</i>

*Provenance : Bœuf, Veau,, Suisse – Coq, France
Skrei, Norvège – St-Jacques, Canada – Sole, Pays-Bas*
