

*"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, ainsi que toute sa Brigade.*

Les Entrées

- | | |
|--|-----------------|
| <i>Salade sauce "Vieux Navire"
Trilogie de batavia, iceberg et trévis
Un classique incontournable avec sa fameuse sauce unique et secrète</i> | <i>frs 8.-</i> |
| <i>Déclinaison de tomates multicolores sur gelée de concombre
et ses perles de chèvre frais des pâturages de Gimel,
dentelle de pain toasté</i> | <i>frs 23.-</i> |
| <i>L'Oeuf Bio parfait de la Ferme des Sapins à Colombier sur fraîcheur
de tomates & basilic du jardin et sa mouillette à la tapenade du Chef</i> | <i>frs 26.-</i> |
| <i>Noix de St-Jacques en tartare aux algues marines, cœur de légumes
en brunoise et soupçon de pistou maison au basilic & céleri</i> | <i>frs 29.-</i> |

N'hésitez pas à informer l'Équipage de vos allergies.
