

*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 Bio façon mollet de la Ferme des Sapins à Colombier frs 24.-
sur crémeux de panais relevé au café, écume de champignons
et son anneau croquant*
- Trio de Noix de St-Jacques juste snackées, mousseline de frs 29.-
topinambour au parfum de truffe noire et ses éclats de
noisette, fine dentelle et réduction de jus de volaille*
- Ravioli maison farci par le Chef aux champignons & mascarpone frs 24.-
petites tuiles de parmesan et son jus à l'échalote*
- Terrine de Gibier en croûte du Chef, ligne de poudre de noisette, frs 26.-
chanterelles vinaigrette et réduction de jus au Porto*
- Terrine de Foie gras de Canard du Chef en opéra, cercles de betterave frs 34.-
jaune et rouge, bâtonnets de Granny Smith, trait de coulis de betterave
au Porto et sa brioche maison juste sortie du four*
- Escalope de Foie gras de Canard poêlée, poires en jeu de texture et frs 36.-
brunoise de fruits d'or du domaine "Sirena" à Buchillon,
croustillant de sésame & pavot*
-