

*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.-
de marrons et sa baguette magique aux graines de courge*
- L'Oeuf Bio parfait de la Ferme des Sapins à Colombier façon frs 24.-
carbonara sur radis blanc, légère tombée de poudre de lard*
- Trio de Noix de St-Jacques juste snackées et fumées au bois de frs 29.-
hêtre sur Royale de chou-fleur, quelques noisettes torréfiées*
- Raviolis maison en étoile farcis par le Chef aux champignons frs 24.-
et son crémeux au trésor des sous-bois*
- Rondin précieux de Lapin aux épices d'automne couronné frs 28.-
de ses légumes en vinaigrette, petit feuilletage en escargot*
- Terrine de Foie gras de Canard du Chef au Vieux Marc de Féchy frs 34.-
fine gelée de pomme Granny Smith et sa brioche
maison juste sortie du four*
- Escalope de Foie gras de Canard poêlée sur chutney de courge, frs 36.-
chapeauté de graines de courge en nougatine et sa tuile
de pain d'épices maison*
-