

*"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 trévisé Un classique incontournable avec sa fameuse sauce unique et secrète</i>	<i>frs 8.-</i>
<i>Chèvre frais des pâturages de Gimel couronné de tomates confites et d'un sorbet de poivron rouge</i>	<i>frs 23.-</i>
<i>L'Oeuf Bio parfait de la Ferme des Sapins à Colombier sur salade de millet du pays, déclinaison de maïs et son coulis de coriandre</i>	<i>frs 24.-</i>
<i>Cœur de Saumon mariné au sel anisé, rehaussé de crème de Hareng, fine saladine et petites perles de citron</i>	<i>frs 29.-</i>
<i>Noix de St-Jacques juste snackées, jeunes poireaux flambés, sauce vierge aux légumes d'été et chorizo</i>	<i>frs 29.-</i>
<i>Cannelloni du Chef aux petits légumes provençaux et pistou maison</i>	<i>frs 22.-</i>

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