

*"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

Salade sauce "Vieux Navire" frs 10.-

Trilogie de batavia, iceberg et trévis

Un classique incontournable avec sa fameuse sauce unique et secrète

Pressé de Foie gras de Canard et viande des Grisons monté frs 34.-

en mille-feuille sur carpaccio de champignons, salade

hivernale et petits légumes

L'Oeuf Bio mollet de la Ferme des Sapins à Colombier façon frs 24.-

meurette, champignons et oignons confits, accompagné de

lard du pays et son pain toasté, jus bourguignon

Noix de St-Jacques juste snackées, onctueux de brocoli, frs 29.-

sommités de crucifères et clémentines dans tous leurs états

Véritables Ravioles de Royans au parfum de truffe noire en entrée frs 25.-

en plat frs 38.-

*Provenance : Bœuf, Veau, Volaille, Suisse – Foie Gras, France
Brochet, Sandre, Suisse – Sole, Pays-Bas – St-Jacques, Japon*
