

## LES ENTRÉES

---

<i>Salade sauce "Vieux Navire"</i>		<i>frs 10.-</i>
<i>Trilogie de batavia, iceberg et trévis</i>		
<i>Un classique incontournable avec sa fameuse sauce unique et secrète</i>		
<i>Pressé de Foie gras de Canard et viande des Grisons monté en mille-feuille sur carpaccio de champignons, salade hivernale et petits légumes</i>		<i>frs 34.-</i>
<i>L'Oeuf Bio mollet de la Ferme des Sapins à Colombier façon meurette, champignons et oignons confits, accompagné de lard du pays et son pain toasté, jus bourguignon</i>		<i>frs 24.-</i>
<i>Filets de Perches à la Mode "Vieux Navire" petite dégustation</i>		<i>frs 25.-</i>
<i>Noix de St-Jacques juste snackées, onctueux de brocoli, sommités de crucifères et clémentines dans tous leurs états</i>		<i>frs 29.-</i>
<i>Véritables Ravioles de Royans au parfum de truffe noire</i>	<i>en entrée</i>	<i>frs 25.-</i>
	<i>en plat</i>	<i>frs 38.-</i>

---