

LES ENTRÉES

<i>Salade sauce "Vieux Navire"</i> <i>Trilogie de batavia, iceberg et trévis</i> <i>Un classique incontournable avec sa fameuse sauce unique et secrète</i>		<i>frs 10.-</i>
<i>Quenelles de Chèvre frais des pâturages de Gimel, petites perles précieuses de balsamique blanc sur tartare de tomates bicolores, soupçon de gingembre et basilic</i>		<i>frs 23.-</i>
<i>L'Oeuf Bio parfait de la Ferme des Sapins à Colombier sur coulis de poivrons, légère tombée de poudre de chorizo, velouté froid de petits pois et menthe fraîche du jardin</i>		<i>frs 24.-</i>
<i>Filets de Perches à la Mode "Vieux Navire" petite dégustation</i>		<i>frs 25.-</i>
<i>Maquereau Royal en ligne mariné par le Chef, crème finement acidulée au citron et déclinaison de légumes rouges</i>		<i>frs 26.-</i>
<i>Noix de St-Jacques juste snackées, cromesquis au cœur coulant demi-lune de Granny Smith, émulsion au cresson & algues marines</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>

Provenance : Maquereau, Atlantique Nord-Est – St-Jacques, Pacifique Nord-Est
