

LES ENTRÉES

<i>Salade sauce "Vieux Navire"</i>		<i>frs 10.-</i>
<i>Trilogie de batavia, iceberg et trévisé</i>		
<i>Un classique incontournable avec sa fameuse sauce unique et secrète</i>		
<i>L'Oeuf Bio poché de la Ferme des Sapins à Colombier sur onctueux</i>		<i>frs 24.-</i>
<i>de petits pois accompagné de champignons et lard du Pays, jus corsé</i>		
<i>Terrine de Foie gras de Canard du Chef au Marc de Féchy, chutney de</i>		<i>frs 36.-</i>
<i>betterave et légumes en vinaigrette, brioche maison juste sortie du four</i>		
<i>Filets de Perches à la Mode "Vieux Navire" petite dégustation</i>		<i>frs 25.-</i>
<i>Gravlax et caviar d'Ombre Chevalier, fine tartelette aux poireaux,</i>		<i>frs 28.-</i>
<i>pointes de mousse au citron</i>		
<i>Noix de St-Jacques juste snackées, mousseline de chou-fleur,</i>		<i>frs 29.-</i>
<i>quelques gouttes d'huile de noix</i>		
<i>Véritables Ravioles de Royans au parfum de truffe noire</i>	<i>en entrée</i>	<i>frs 28.-</i>
	<i>en plat</i>	<i>frs 38.-</i>

Provenance : Ombre Chevalier, Suisse – Canard, France – St-Jacques, Pacifique Nord-Est
