

## 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>L'Oeuf Bio poché de la Ferme des Sapins à Colombier,</i> <i>onctueux froid de petits pois, brunoise de légumes verts</i>		<i>frs 24.-</i>
<i>Chèvre frais des pâturages de Gimel sur fraîcheur de tomate</i> <i>et pesto de basilic maison, quelques perles précieuses</i>		<i>frs 23.-</i>
<i>Filets de Perches à la Mode "Vieux Navire" petite dégustation</i>		<i>frs 25.-</i>
<i>Gravlax et caviar d'Omble Chevalier sur betterave du pays,</i> <i>crème acidulée au raifort</i>		<i>frs 28.-</i>
<i>Noix de St-Jacques juste snackées sur carpaccio de radis</i> <i>rouge et noir, points de crémeux citronné et vinaigrette</i> <i>aux agrumes</i>		<i>frs 29.-</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 : Omble Chevalier, Suisse – St-Jacques, Pacifique Nord-Est*

---