

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>Velouté de Potimarron du "Marché de la Ferme", cappuccino de marrons et sa baguette magique aux graines de courge</i>	<i>frs 18.-</i>
<i>L'Oeuf Bio poché de la Ferme des Sapins à Colombier sur lit de duxelles de champignons, écume aux trésors des sous-bois et sa fine mouillette maison</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 sur carpaccio de radis noir croquant, quelques points de crémeux citronné et vinaigrette d'agrumes</i>	<i>frs 29.-</i>
<i>La Terrine de Gibier en croûte du Chef, petits légumes en vinaigrette et fine gelée d'airelles</i>	<i>frs 28.-</i>
<i>Terrine de Foie gras de Canard du Chef au Marc de Féchy chutney de pomme Granny Smith & coing du domaine "Sirena", à Buchillon, brioche maison toastée</i>	<i>frs 36.-</i>
<i>Véritables Ravioles de Royans au parfum de truffe noire</i>	<i>en entrée frs 28.-</i>
	<i>en plat frs 38.-</i>

Provenance : Canard, France – Chevreuil, Autriche – St-Jacques, Pacifique Nord-Est
