

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>Terrine de Foie gras de Canard du Chef au Marc du Château de Crans, chutney de betterave et légumes en vinaigrette brioche maison toastée</i>		<i>frs 36.-</i>
<i>Filets de Perches à la Mode "Vieux Navire" petite dégustation</i>		<i>frs 28.-</i>
<i>Gravlax et caviar d'Omble Chevalier, un soupçon de crémeux citronné et petits pois dans tous leurs états</i>		<i>frs 28.-</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 – Canard, France
