LES ENTRÉES

Salade sauce "Vieux Navire" *Trilogie de batavia, iceberg et trévise* *Un classique incontournable avec sa fameuse sauce unique et secrète*		*frs 10.-*
Velouté de Butternut du "Marché de la Ferme" *et sa baguette magique croustillante*		*frs 18.-*
L'Oeuf Bio poché de la Ferme des Sapins à Colombier sur nid *de trésors des sous-bois, onctueux au parfum de truffe noire*		*frs 24.-*
Terrine de Foie gras de Canard maison au Marc du Château de *Crans, poire confite et coing fondant du domaine "Sirena"* *à Buchillon, pain d'épices façon Grand-Mère*		*frs 36.-*
Filets de Perches à la Mode "Vieux Navire" petite dégustation		*frs 28.-*
Gravlax et caviar d'Omble Chevalier, un soupçon de crémeux *citronné et petits pois dans tous leurs états*		*frs 28.-*
Véritables Ravioles de Royans au parfum de truffe noire	*en entrée* *en plat*	*frs 28.-* *frs 38.-*

Provenance : Omble Chevalier, Suisse – Canard, France