

la fugue

ALPES ET LAC



Les entrées et les salades

Mélange de salades de jeunes pousses et tomates bio du Seeland, vinaigrette balsamique au miel	9.80
Gaspacho du Val de Ruz aux racines rouges et vinaigre de framboise, cerneaux de noix torréfiées, fromage frais bio de chèvre de Lignièrès parfumé à l'huile de noix de par-là	14.00
Tartare de chevreuil d'Autriche à la vinaigrette de figue et noix de pékan huile de colza vierge du Moulin de Sévery, pain finement grillé	19.00
Terrine de sanglier Maison sauvage aux pistaches et aux raisins marinés à la lie d'Auvernier champignons des bois au vinaigre et son confit d'oignons rouges, petite salade	16.00
Œuf cocotte bio de Lignièrès à la crème de morilles, mouillettes de pain de maïs, salade de doucette	16.00
La végétarienne, salade tiède de quinoa à la menthe parfumé au miel, crackers au sésame, fromage de chèvre frais bio de Lignièrès, poire caramélisée, œuf mollet bio du pays	entrée 15.00 plat 24.00

Les plats

Ravioli de chez Di Marco à la courge et Amaretti, pochés au bouillon et à la crème, trompettes de la mort, salades mélangées	29.00
Pavé de truite saumonée d'élevage, sauce vierge au chou chinois, tomates séchées pilaf de riz basmati et venere, mousseline de fenouil	37.00
Suprême de pintade fermière cuit à basse température, petites chanterelles, rösti Maison	37.00
Pomme de ris de veau du pays en deux façons, en croustillant et sautés au naturel, jus de veau au genièvre léger, déclinaison de courges, mousseline de haricots coco	38.00
D'un bœuf de nos pâturages, au goût incomparable de la viande rassie sur l'os L'entrecôte poêlée, bordelaise à la moelle, pommes frites « rustiques »*, carottes Vichy et épinards au beurre	46.00
Le premier cerf sauvage des forêts bavaoises	38.00
Le T'bone poêlé, (filet et filet mignon), son jus réduit parfumé aux aïelles, spätzli, choux rouges, mousseline de potimarron et de châtaigne, choux de Bruxelles frits, poire Williams rôtie	34.00
Tartare de bœuf coupé au couteau au sésame et parmesan, pain de maïs grillé, petite salade	34.00

Les desserts

Gruyère 24 mois de La Joux-du-Plâne, Tête de Moine, Vacherin Mont-d'Or au lait cru confiture de cerises noires*, pain grillé aux figues et noix	11.50
Pavlova craquante aux prunes de trois façons, crème légère mascarpone à la vanille et sa glace	11.00
Chocolat, chocolat ! Forêt noire minute de la Fugue aux raisinets, tuile craquante, glace à la fleur de lait	11.00
Les trois crèmes brûlées aux parfums d'automne, coing, praliné et vanille	11.00
Le café Gourmand aux trois bâtonnets glacés de la Ferme Monier, Dombresson	11.50



Menu 3 entrées

Tartare de chevreuil d'Autriche à la vinaigrette de figue et noix de pékan
huile de colza vierge du Moulin de Sévery, pain finement grillé
OU

Terrine de sanglier Maison sauvage aux pistaches et aux raisins marinés à la lie d'Auvernier
champignons des bois au vinaigre et son confit d'oignons rouges, petite salade

Œuf cocotte bio de Lignières à la crème de morilles, mouillettes de pain de maïs,
salade de doucette

Pomme de ris de veau du pays en deux façons, en croustillant et sautés au naturel,
jus de veau au genièvre léger, déclinaison de courges, mousseline de haricots coco

Dessert au choix

CHF 63.00 par personne

Sélection de vins en bouteille, servis au verre vins bio

Blanc du Valais, Valentina Andreï, Saillon, 2018 	7.20 le dl.	48.00 la bouteille
Chasselas Les Bans		
Gamaret 100%, les vins Porret à Cortaillod, 2019	7.50 le dl.	52.00 la bouteille
élevage sans barrique (Youpi), un délice en conversion bio		

Vins en bouteille en harmonie avec les mets de saison

Vaumarcus

Viognier, Eric Keller 2019 46.00

Valais

Syrah, les Pierriers, G. Besse, Les Rappes 2015/2019 58.00

Cornalin, Les Serpentes, G. Besse, Les Rappes 2018 68.00

Humagne, Valentina Andreï, Saillon  2018 62.00

Tessin

Costera riserva 2017 59.00

Assemblage de cépages « cousins », merlot, cabernet sauvignon et franc, petit verdot

France

Côtes du Rhône, Grenache et Syrah, Domaine de Rose Dieu 2016 48.00

Bandol, Mouvrède 100%, Château de Canadel  2015 56.00

Piémont

Nebbiolo Langhe, G.D. Vajra, Barolo 2017 52.00

Barbera Reserva, G.D. Vajra, Barolo 2017 62.00