



Les entrées et les salades

Salade de doucette et de racines rouges aux petites graines torrifiées	CHF 9.80
Crème de courge butternut et potimarron , concassée de marrons, zestes d'orange confits, servie dans son pain complet, aux herbes et croûtons au beurre – végétarien	CHF 15.00
Œuf cocotte bio de Lignières à la crème de morilles , mouillettes de pain de maïs, salade de doucette – végétarien	CHF 16.00
Tartare de haddock et de cabillaud frais aux herbes, parfumé au fruit de la passion, pain croustillant	CHF 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	CHF 16.00
Foie gras de canard poêlé , suprême et cuisse de caille sautés au sésame, chutney d'oignon confit à la figue, pomme granny-smith, mizuma	CHF 19.00

Les plats

Ravioli de chez Di Marco à la courge et Amaretti , pochés au bouillon de légumes, crispis d'Amaretti au parmesan salades mélangées, végétarien	CHF 29.00
Langoustines et St. Jacques justes poêlées , bisque légère de langoustine, risotto moelleux, poireaux au beurre	CHF 39.00
D'une pintade fermière du Bas-Jura , le suprême moelleux cuit à basse température et saisi aux 4 épices, petit rösti, mousseline de patate douce à la noix de Pécan, mousseline de céleri, marrons confits	CHF 36.00
De porcs bien élevés du pays Les joues longuement braisées au pinot noir , fricassée de légumes racines, petits oignons, lardons et croûtons, pâtes de blé dur des Trois Rods à Boudry	CHF 34.00
Pomme de ris de veau du pays poêlé au beurre « Vol au vent » maison aux cardons AOC de Genève à la crème et noisettes, parfumé à la truffe	CHF 38.00
D'un bœuf de nos pâturages, au goût incomparable de la viande rassie sur l'os L'entrecôte poêlée, sauce Marchand de vin, pommes frites "rustiques"*, légumes frais	CHF 46.00
Tartare de bœuf coupé au couteau au sésame et parmesan, pain de maïs grillé, salade	CHF 34.00

Les desserts

avec un verre de Porto, Quinta Noval servi frais + fr. 7.-

Le vacherin Mont d'or affiné, gruyères de la Oux du Plâne, Tête de Moine confiture de cerises noires*, pain grillé figues et noix	CHF 11.00
Le café Gourmand aux trois bâtonnets glacés de la Ferme Monier, Dombresson	CHF 11.00
Trilogie de crèmes brûlées à la vanille, 4 épices et bergamote	CHF 11.00
Mont Blanc aux marrons façon Pavlova , crème légère aux marrons et sa glace marron marmelade d'orange	CHF 11.00
Chocolat, chocolat ! Forêt noire minute de La Fugue aux raisinets, tuile craquante, glace à la fleur de lait	CHF 11.00

la fugue

ALPES ET LAC



Menu 3 entrées

Tartare de haddock et de cabillaud frais, parfumé au fruit de la passion
pain croustillant

OU

Foie gras poêlé, suprême et cuisse de caille sautés, chutney d'oignons confits au sésame, pomme granny-smith, mizuma

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

Pomme de ris de veau du pays poêlé, beurre monté

« Vol au vent » maison aux cardons AOC de Genève à la crème et noisettes, parfumé à la truffe

Le fromage ou le dessert de votre choix

CHF 64.00 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

Neuchâtel

Viognier, Eric Keller, vin blanc 2019 46.00

Pinot Noir élevé en barrique, Les Cloux, Jungo et Fellmann 2017 5 dl. 42.00 53.00

Valais

Dôle, La Liaudisaz, Marie-Thérèse Chappaz, Fully  2019 58.00

Humagne, Valentina Andreï, Saillon  2018 68.00


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

Les mets proposés sur cette carte qui ne sont pas signalés d'un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs et ses amis.