

la fugue

ALPES ET LAC



Les entrées et les salades

Salade de doucette et de racines rouges, petites graines, vinaigrette balsamique au miel		9.80
Crème de panais d'Entre deux lacs, pain croustillant et bolets sautés, infusion d'oignon brûlé		15.00
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	entrée	15.00
fromage de chèvre frais bio de Lignièrès, poire caramélisée, œuf mollet bio du pays	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 sandre sauvage poêlé, réduction de verjus d'Auvernier montée au beurre, pilaf de riz basmati et venere, poireaux sautés et amandes effilées		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		46.00
L'entrecôte poêlée, bordelaise à la moelle, pommes frites « rustiques »*, carottes Vichy et épinards au beurre		
D'un sanglier des forêts françaises		36.00
Le civet fondant de joue de sanglier, pâte de blé dur bio des Trois-Rods à Boudry, jambon de marcassin choux rouges et de Bruxelles, confiture d'airelle, petits oignons sautés au beurre		
Le premier cerf sauvage des forêts bavaroises		38.00
Le T'bone poêlé, (filet et filet mignon), son jus réduit parfumé aux aïrelles, spätzli, choux rouges, mousseline de potimarron et de châtaigne, choux de Bruxelles frits, poire Williams rôtie		
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 aux marrons façon Mont Blanc, crème légère et sa glace marron, marmelade de courge		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

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.



Menu 3 entrées du moment

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

Le civet fondant de joue de sanglier sauvage, pâte de blé dur bio des Trois-Rods à Boudry, (petite portion)
jambon de marcassin, choux rouges et de Bruxelles, confiture d'airelle, petits oignons sautés au beurre

Le dessert de votre choix

CHF 63.00 par personne

Sélection de vins en bouteille, servis au verre vins bio

Blanc du Valais, Valentina Andrei, 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 Andrei, 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