

la fugue

ALPES ET LAC



NOTRE MENU CARTE, dès fr. 49.-

Sélectionnez une entrée, un plat et un dessert

Entrée

Salade de doucette et de racines rouges, petites graines, vinaigrette balsamique au miel, **végétarien**

Crème de panais d'Entre deux lac, pain croustillant et bolets sautés, infusion d'oignon brûlé, **végétarien**

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 Lignièrès à la crème de morilles, mouillettes de pain de maïs, **végétarien**

Plat

Le Curry de lentilles vertes bio et légumes frais au lait de coco, noix de cajou et tofu, **végétarien**

Pavé de sandre sauvage poêlé, réduction de verjus d'Auvernier montée au beurre
pilaf de riz basmati et venere, poireaux sautés et amandes effilées

Suprême de pintade fermière cuit à basse température, petites chanterelles, rösti Maison

D'un sanglier des forêts françaises, le civet fondant de joue de sanglier, pâtes de blé dur bio des Trois-Rods à Boudry
choux rouges et de Bruxelles, confiture d'airelle, petits oignons sautés au beurre

Le premier cerf sauvage des forêts bavaroises

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

+ fr. 12.- 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

Dessert

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

Chocolat, chocolat ! Forêt noire minute de la Fugue aux raisinets, tuile craquante, glace à la fleur de lait

La tarte au citron vert, glace à la fleur d'oranger, coulis de fruits

Sélection de vins en bouteille, servis au verre

Chardonnay de Neuchâtel, Jungo et Felmman à Cressier	6.20 le dl.	48.00 la bouteille
Gamaret de Neuchâtel 100%, les vins Porret à Cortaillod, 2019 élevage sans barrique (Youpi), un délice en conversion bio	7.50 le dl.	52.00 la bouteille

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.

la fugue

ALPES ET LAC



Nos mets à la carte

Les entrées

Salade de doucette et de racines rouges, petites graines, vinaigrette balsamique au miel	9.80
Crème de panais d'Entre deux lac, pain croustillant et bolets sautés, infusion d'oignon brûlé	15.00
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 Lignières à la crème de morilles, mouillettes de pain de maïs salade de doucette	16.00

Les plats

Le Curry de lentilles vertes bio et légumes frais au lait de coco noix de cajou et tofu, met végétarien	23.00
Pavé de sandre sauvage poêlé, réduction de verjus d'Auvernier montée au beurre, pilaf de riz basmati et venere, poireaux sautée et amandes effilées	34.00
Suprême de pintade fermière cuit à basse température, petites chanterelles, rösti Maison	34.00
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
D'un sanglier des forêts françaises	34.00
Le civet fondant de joue de sanglier, pâtes 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	34.00
Le premier cerf sauvage des forêts bavaroises	34.00
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	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	11.00
Chocolat, chocolat ! Forêt noire minute de la Fugue aux raisinets, tuile craquante, glace à la fleur de lait	11.00
La tarte au citron vert, glace à la fleur d'oranger, coulis de fruits	11.00

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.