

# la fugue

ALPES ET LAC

## Les entrées et les salades

---

<b>Mélange de salades vertes estivales</b> aux petites graines torréfiées	CHF 9.80
<b>Tartare de brochet du lac</b> , aux herbes fraîches et aux noisettes à l'huile vierge de colza du moulin de Sévery, fleur de sel, petite baguette maison	CHF 19.00
<b>Salade Caesar</b> , sa délicieuse sauce traditionnelle au parmesan, ses garnitures au poulet, sot-l'y-laisse sautés minute, œuf mollet, croustons au beurre	en entrée CHF 17.00 en plat CHF 29.00
<b>Salade tiède de quinoa, de blé, d'orge, menthe et carottes nouvelles</b> fromage de chèvre frais bio de Lignièrès, huile d'olive vierge	en entrée CHF 16.00 en plat CHF 28.00
<b>La meilleure des tomates, « Rose de Berne » et sa Burrata des Pouilles servies tièdes</b> mesclun de salades et pignons de pin, pain de campagne grillé à l'huile d'olive	en plat CHF 28.00

## Les plats

---

<b>Ravioli à la ricotta et tapenade de chez « Di Marco »</b> crème légère au fromage frais de Lignièrès, tomates séchées et amandes, petite salade	CHF 29.00
<b>Palée du lac de Neuchâtel, S. Progin pêcheur à Hauterive</b> L'escalope juste poêlée aux chanterelles et tomates cerises, riz vénéré façon risotto	CHF 38.00
<b>Tendre filet de veau du pays juste saisi au parmesan</b> , roquette et huile d'olive risotto carnaroli bien moelleux et caviar d'aubergine	CHF 39.00
<b>D'une pintade coquine du bas-Jura</b> , le suprême rôti, chutney de pêche écrasé de pommes-de-terre à l'huile d'olive, épinards frais en branche, jus court au poivre	CHF 36.00
<b>D'un porc bien élevé du Jura neuchâtelois</b> le filet tranché épais, rôti au miel du Val-de-Ruz polenta très croustillante, confit de tomates du pays à la coriandre légère	CHF 36.00
<b>D'un bœuf de nos pâturages, au goût incomparable de la viande rassie sur l'os</b> L'entrecôte poêlée, beurre au basilic, pommes frites « rustiques »*, tian de légumes	CHF 46.00
<b>Tartare de bœuf coupé au couteau</b> au sésame et parmesan, pain de maïs grillé, saladine	CHF 34.00

## Les desserts

(avec un verre de Porto, Quinta Noval servi frais + CHF 7.00)

---

<b>Vieux Gruyère de la Joux-du-Plane, tomme de chèvre frais bio de Lignièrès</b> confiture de cerises noires*, pain grillé aux figues et noix	CHF 11.00
<b>Le café Gourmand</b> aux trois bâtonnets glacés de la Ferme Monier, Dombresson	CHF 11.00
<b>Trilogie de crèmes brûlées</b> à la vanille, pistache et rhubarbe du Vully	CHF 11.00
<b>Fraîcheur de pêches de vigne aux amandes, glace vanille de la Ferme, coulis et bricelet</b>	CHF 11.00
<b>Tarte feuilletée minute aux fraises, crème légère et coulis de fraises</b>	CHF 11.00

# la fugue

ALPES ET LAC

## Le Menu de l'été – du lac aux vallons neuchâtelais

Tartare de brochet du lac aux herbes fraîches et aux noisettes  
parfumé à l'huile vierge de colza du moulin de Sévery, baguette maison rôtie

–

D'un porc bien élevé du Jura Neuchâtelais  
Le filet tranché épais rôti au miel du Val-de-Ruz, jus aux herbes  
polenta très croustillante, confit de tomate du pays à la coriandre légère

–

Le fromage ou dessert de votre choix

**CHF 59.00**

## Des vins en harmonie avec notre carte

Deux vins biodynamiques de Valentina Andreï à Saillon (VS) et Marie-Thérèse Chappaz à Fully (VS)  
servis au verre pour bien accompagner le menu de l'été:

Roussanne, vin blanc sec, Valentina Andreï, Saillon (VS)	CHF 7.50 le dl.	
Marie Thérèse Chappaz, Dôle la Liaudisaz 2017	CHF 7.00 le dl.	CHF 49.00 la bouteille

**Bouteille**

### **Auvernier**

Perdrix Blanche, Maison Carrée, Perrochet et Fils 2016		CHF 48.00
--	--	-----------

### **Cressier**

Pinot noir, Les Clouds, Jungo et Fellmann 2016	CHF 38.00 les 5 dl.	CHF 53.00
--	---------------------	-----------

### **Bordeaux**

Haut Médoc, Château Charmail 2009 (à parfaite maturité)		CHF 54.00
---	--	-----------

### **Piémont**

Nebbiolo, Langhe, Hilberg Pasquero 2011		CHF 56.00
---	--	-----------

« Les mets proposés sur cette carte qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établis par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro-Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food ».