

Propositions de menus de banquets dès 15 personnes

D'entente avec le chef de cuisine, Jean-Denis Schoepfer, nous avons la possibilité de vous proposer des menus aux produits frais et de saison.

Menu Bistrot Neuchâtelois 1

CHF 43.-

Mélange de salades de saison aux racines rouges et copeaux de Vieux Gruyère

Filet de sandre poêlé au verjus d'Auvernier, amandes grillées,
pilaf de riz basmati et venere au beurre, légumes frais

ou

Suprême de poulet fermier rôti à l'estragon, fines tagliatelles et légumes frais du jour au beurre

Nougat glacé au miel du Jura neuchâtelois, tuile aux amandes

Menu Bistrot Neuchâtelois 2

CHF 43.-

Mélange de salades de saison aux racines rouges et copeaux de Vieux Gruyère

Rôti de porc à la neuchâteloise farci de son saucisson des Ponts de Martels,
galette de pommes de terre, légumes frais du jour au beurre

Crème caramel à la vanille en bâton, bricelet

Menu Bistrot Neuchâtelois 3

CHF 45.-

Crème de courge parfumée au curry léger, dattes et flûtes au beurre
(autres potages possibles selon la saison)

ou

Mélange de salades de saison aux racines rouges et copeaux de Vieux Gruyère

Paleron de bœuf longuement braisé au garanoir du canton,
pommes mousselines et légumes frais du moment

Profiteroles au chocolat, glace vanille et amandes

la fugue

— ALPES ET LAC —

Menu Bistrot Neuchâtelois 4

CHF 48.–

Mélange de salade de saison, petite tartine de foie gras mi-cuit

Magret de canard poêlé aux petits fruits rouges,
polenta moelleuse et délicate, légumes bien choisis

Gâteau fondant au chocolat Maracaibo, crème anglaise à la pistache

Lac et Vallons Neuchâtelois

CHF 49.– avec une entrée / CHF 60.– complet

Tartare de brochet du lac mariné au citron et noisettes, petite baguette Maison rôtie

Petit feuilleté aux poireaux et saucisson

Jambon à l'os de la Tchaux à la résinée de poire, pommes paillassons, légumes frais au beurre

ou

Filet de porc des Ponts de Martels poêlé au miel de Valangin,
galette de pommes de terre, légumes frais du jour au beurre

Soufflé glacé à l'absinthe du Val-de-Travers, bricelet Maison

Qui Plaît à Tous

CHF 62.– / CHF 52.– sans potage

Crevettes sautées et marinées façon « ceviche » aux herbes fraîches et avocat,
salades du moment

Crème de courge et dattes, ou de petits pois, ou de lentilles (selon la saison et votre goût)
flûte au beurre croustillante

Suprême de pintade fermière rôtie, foie gras poêlé
galette de pommes de terre et légumes frais au beurre

Feuilleté aux fruits du moment, crème légère, sa glace et son coulis

la fugue

— ALPES ET LAC —

Aux Saveurs d'Italie

CHF 68.–

Tartare de légumes marinés à l'huile d'olive vierge, rucola et focaccia Maison

Fines tagliatelles aux gambas sautées, tomates fraîches

Saltimboca de noix de veau et jambon de Parme, jus de veau au Marsala, risotto au parmesan

Carpaccio d'orange, glace aux amandes et biscuit parfumé à l'amaretto

Noël Tradition

CHF 68.– / CHF 52.– sans le croustillant

Foie gras de canard mi-cuit en terrine, petite baguette de pain grillée

Croustillant de St. Jacques et gambas sautées, bisque de crustacés

Dinde fermière rôtie entière et ses magnifiques garnitures de Noël

Moelleux au chocolat et sa poire fondante, glace vanille, double crème

Tout Poisson

CHF 77.–

Tartare de thon (albacore) parfumé à la truffe blanche, petite baguette Maison rôtie

St. Jacques poêlées, tuile au sarrasin croustillant

Filet de loup de mer poêlé, sauce vierge à l'huile d'olive, risotto de riz venere, légumes bien choisis

Croustillant aux fruits du moment, glace vanille, double crème

la fugue

— ALPES ET LAC —

Tout Simmental, veau et bœuf

CHF 84.–

Carpaccio de veau confit à la vinaigrette de roquette, au parmesan et pignons de pin

Consommé double et sa goutte de Porto façon chabrot, brochette de tartare sautée

Faux filet de bœuf rassis sur l'os rôti au four, sauce bordelaise,
pommes paillason, légumes de saison au beurre

Millefeuille aux fruits du moment, sa glace et son coulis

Menu végétarien

CHF 40.–

Certains de vos convives sont végétariens ? Sur demande, nous adaptons pour eux le menu que vous avez choisi

Mélange de salades de saison, tartine de tatar de légumes aux herbes

Tofu mariné et poêlé, garniture en harmonie avec la saison et le plat du menu principal

Le dessert du menu principal choisi

Informations et réservations

Restaurant La Fugue d'Alpes et Lac

Place de la Gare 2, 2000 Neuchâtel

032 723 19 19 - info@lafugue-restaurant.ch

www.lafugue-restaurant.ch