

la fugue

— ALPES ET LAC —

Propositions de menus de banquets dès 15 personnes

D'entente avec le chef de cuisine, Daniel Ventinhas, nous avons la possibilité de vous proposer des menus aux produits frais et de saison.

Menu Végétarien

CHF 42.-

Mélange de salades de saison
tartare de légumes aux herbes et au quinoa parfumé à l'huile de colza vierge

Hamburger de pois (riche en protéine), champignons à la crème
garniture en harmonie avec la saison et le plat du menu principal

Le dessert du menu principal choisi

Menu Bistrot Neuchâtelois 1

CHF 45.-

Mélange de salades de saison et copeaux de Vieux Gruyère

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

ou

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

Nougat glacé au miel du Jura neuchâtelois, tuile aux amandes

la fugue

ALPES ET LAC

Menu Bistrot Neuchâtelois 2

CHF 45.–

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-Martel,
galette de pommes-de-terre, légumes frais du jour au beurre

Crème caramel à la vanille en bâton, bricelet

Menu Bistrot Neuchâtelois 3

CHF 47.–

Crème de courge parfumée au curry léger, ou autre selon la saison et votre goût,
flûtes au beurre maison

ou

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

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

Profiteroles au chocolat, glace vanille et amandes

Menu Bistrot Neuchâtelois 4

CHF 48.–

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

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

Tarte au citron vert et son sorbet

la fugue

— ALPES ET LAC —

Lac et Vallons Neuchâtelois

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

Mousseline de brochet du lac mariné aux herbes et citron, pain de Sils grillé

Petit feuilleté aux poireaux et saucisson neuchâtelois

Filet de porc des Ponts-de-Martel poêlé au miel de Valangin,
riz noir façon risotto, légumes frais du jour au beurre

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

Qui Plaît à Tous

CHF 62.– / CHF 54.– 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 aux morilles et savagnin
galette de pommes-de-terre et légumes frais au beurre

Pavlova aux fruits du moment, sa glace bien choisie, chantilly

Aux Saveurs d'Italie

CHF 72.–

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

Fines tagliatelles vertes aux gambas sautées, mousseline de fenouil

Saltimbocca de filet de veau et jambon de Parme, jus de veau au Marsala
risotto au parmesan, épinards en branche

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

la fugue

ALPES ET LAC

Noël Tradition

CHF 68.– / CHF 52.– avec une seule entrée

Foie gras de canard mi-cuit en terrine, pain se Sils grillée

Œuf parfait façon Bénédicte, effiloché de haddock, épinards en branche, sauce hollandaise

Dinde fermière rôtie, la cuisse farcie et le suprême coupé en fines tranches
et ses magnifiques garnitures de Noël, galette de pomme de terre, patate douce aux noix de pécan
mousseline de céleri, choux de Bruxelles, marrons confit

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

Et Plus Encore...

CHF 84.–

Mousseline de brochet du lac mariné aux herbes et citron, pain de Sils grillé

St Jaques poêlées, beurre blanc parfumé au sarrasin, épinards en branche

D'un bœuf de nos pâturages, le tendre filet poêlé façon Rossini et son foie gras sauté,
(ou sans foie gras, moins CHF 5.–), jus court parfumé à la truffe,
mousseline de pomme de terre, carottes mélangées sautées au beurre

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

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