

la fugue

ALPES ET LAC



NOTRE MENU CARTE AUX PRODUITS DE LA REGION

CHF 48.-

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 choux-fleurs nouveaux, vieux Gruyère de la Joux-du-Plâne, chlorophylle de pourpier,
Grande flûte au beurre maison végétarien

Œuf cocotte bio de Lignièrès à la crème de morilles, mouillettes de pain de maïs, petite salade de doucette végétarien

Plat

D'une poularde fermière du bas Jura, le suprême rôti à l'estragon,
rösti Maison et champignons sautés, endives au beurre

D'un porc bien élevé des Ponts-de-Martel, Le filet poêlé au miel du Val de Ruz et tranché épais,
risotto Venere, mousseline de légumes de saison

Tartare de bœuf du pays coupé au couteau au sésame et parmesan, pain de maïs grillé, petite salade

Dessert

Gruyère 24 mois de La Joux-du-Plâne, Tête de Moine, chèvre frais bio de Lignièrès
confiture de cerises noires*, pain grillé aux fruits, avec un Porto Kopke L.B.V 2016, +CHF 7.50 le dl.

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

Carpaccio d'orange tarocco, biscuit moelleux aux amandes, glace à la fleur d'oranger

Sélection de vins en bouteille, servis au verre

Pinot gris de Neuchâtel, Roger Sandoz		6.20, 1 dl.	48.00 la bouteille
Gamaret de Neuchâtel 100%, les vins Porret à Cortaillod, 2019		7.50, 1 dl.	52.00 la bouteille
Pinot noir d'Auvernier, Domaine des Lerins, Famille Perret, 2018		35.00, 5dl.	48.00 la bouteille

vin biodynamique ou en conversion biodynamique

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	végétarien	9.80
Crème de choux-fleurs nouveaux , vieux Gruyère de la Joux-du-Plâne, chlorophylle de pourpier		12.00
Grande flûte au beurre maison	végétarien	
Tartare de daurade royale , au fruit de la passion et mangue, léger piment d'Espelette, pain croustillant		19.00
Foie de canard des Landes mi-cuit en terrine , chutney de courge, pain de maïs grillé		19.00
Œuf cocotte bio de Lignièrès à la crème de morilles , mouillettes de pain de maïs	végétarien	16.00
salade de doucette		

Les plats

Rösti Maison , fricassée de champignons, œuf au plat bio de Lignièrès, salade de doucette	végétarien	26.00
Filet Royal de Cabillaud Skreï juste poêlé , sauce crémeuse au safran		36.00
riz basmati au fenouil fondant, légumes racines au beurre		
D'une poularde fermière du bas Jura , le suprême rôti à l'estragon		34.00
rösti au beurre et champignons sautés, endives au beurre		
Dun porc bien élevé des Ponts-de-Martel		34.00
Le filet poêlé au miel du Val-de-Ruz et tranché épais, risotto Venere, mousseline de légumes de saison		
Tartare de bœuf coupé au couteau au sésame et parmesan, pain de maïs grillé, petite salade		34.00
Côtes d'agneau Première poêlées , jus d'agneau parfumé à l'ail des ours,		39.00
pommes Château, asperges blanches en « tagliatelles », morille fraîche farcie, ail des ours		
D'un bœuf de nos pâturages, au goût incomparable de la viande rassie sur l'os		46.00
L'entrecôte poêlée, sauce Marchand de vin, pommes frites "rustiques"*, légumes frais		

Les desserts

Gruyère 24 mois de La Joux-du-Plâne, Tête de Moine, chèvre frais bio de Lignièrès		11.00
confiture de cerises noires*, pain grillé aux figues et noix, avec un Porto Kopke L.B.V, +CHF 7.50 le dl.		
Chocolat, chocolat ! Forêt noire minute de la Fugue aux raisinets, tuile craquante, glace à la fleur de lait		11.00
Carpaccio d'orange tarocco , biscuit moelleux aux amandes, glace à la fleur d'oranger		11.00