

# la fugue

ALPES ET LAC



## Nos mets à la carte

### Les entrées

<b>Salades pain de sucre et Trévisé</b> , orange tarocco et vieux Emmental AOP 9 ans d'âge	végétarien	12.00
<b>Soupe gratinée au Gruyère de La Joux-du-Plâne</b> et sa compotée d'oignons	végétarien	12.00
<b>Œuf parfait façon « Meurette »</b> , mousseline de panais et croutons au beurre,	végétarien	15.00
<b>Carpaccio de cabillaud Skrei aux agrumes</b> , focaccia maison		19.00
<b>Crème brûlée au foie gras de canard des Landes</b> , tartine au chutney et pickles		19.00

### Les plats

<b>Les paniers de rösti aux morilles et savagnin</b> , épinards frais au beurre et salade vertes	végétarien	29.00
<b>Filets de truite de Courtemaîche, beurre blanc butternut</b> , risotto aux herbes fraîches, légumes du moment		37.00
<b>Le suprême de poulet fermier saisi aux morilles et savagnin</b> , riz complet sauté, épinards frais		37.00
<b>Les ris de veau du pays poêlés aux chanterelles d'automne</b> , mousseline de légumes du moment, gratin de pommes de terre		39.00
<b>D'un cochon bien élevé de notre charcutier préféré des Ponts-de-Martel</b> , La belle côte de porc tranchée épaisse au miel du Jura et son jus court, croustillant de polenta, légumes d'hiver		37.00
<b>Le filet de bœuf du pays simplement poêlé</b> , sauce moelle, pommes frites artisanales légumes frais		46.00
<b>Tartare de filet de bœuf du pays coupé au couteau</b> au sésame et parmesan, pain de sils grillé, ses garnitures, câpres croustillantes, mousseline de cornichons, petite salade, beurre salé Fromagerie des Chaux		39.00

### Les desserts, à déguster avec un verre de Grande Chartreuse (dès 8.80)

<b>Gruyère de la Joux-du-Plâne, Tête de Moine, Vacherin Mont d'Or</b> , confiture de figues*, pain grillé aux fruits		12.50
<b>Chocolat, chocolat ! Feuillantine au chocolat</b> , tuile craquante, sorbet* chocolat		12.50
<b>Carpaccio d'oranges tarocco dans son jus de granola</b> , sorbet oranges sanguines, belle tuile aux amandes		12.50
<b>Le Baba au rhum Diplomatico</b> , coulis de fruits de la passion, chantilly à la vanille de Madagascar		12.50
<b>Le café Gourmand du moment</b> , 3 petits desserts Maison et un macaron*		12.50

En cas d'allergies, n'hésitez pas à demander la composition de nos mets au responsable du service.

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.

Cochon : Neuchâtel • Veau et bœuf : Suisse • Poularde : France • Foie gras : France • Cabillaud : France • Truite : Jura suisse

# la fugue

ALPES ET LAC



## Menu « 3 entrées »

Carpaccio de cabillaud Skrei aux agrumes, focaccia Maison  
ou  
Crème brûlée au foie gras de canard des Landes, tartine au chutney de courge  
✂

Œuf parfait façon « Meurette », mousseline de panais et croutons au beurre  
✂

Le panier de rösti aux morilles et savagnin, épinards frais au beurre et salade verte  
✂




Le fromage ou le dessert de votre choix


## Menu complet 63.00

## Sélection de vins, servis au verre ou en bouteille

Neuchâtel, Chardonnay sous-bois, Domaine Ruedin, 	2019	7.80, 1 dl.	54.00 la bouteille
Gamaret d'exception à Cressier, Domaine Ruedin, Cressier  <i>Bouteille élevage sous-bois</i>	2020	8.00, 1dl.	56.00 la bouteille

## Neuchâtel, terre du Pinot noir, ses meilleurs terroirs, bio ou biodynamiques

		Bout 75 cl	50 cl
Auvernier, Les Lerins, Famille Perret  	2019/20	49.00	36.00
Cortailod Les Calames, Les vins Porret * <b>en conversion Bio</b>	2019	76.00	
Hauterive, J.-C. Kuntzer, Clos de la Perrière * 	2019	76.00	

 Vin biologique ou biodynamique

En cas d'allergies, n'hésitez pas à demander la composition de nos mets au responsable du service.  
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.

Cochon : Neuchâtel • Veau et bœuf : Suisse • Poularde : France • Foie gras : France • Cabillaud : France • Truite : Jura suisse