

la fugue

ALPES ET LAC

Les entrées et les salades

Salade de doucette et de racines rouges aux petites graines torrifiées	CHF 9.80
Soupe à l'oignon doux, au sarrasin grillé et copeaux de Gruyère de La Joux du Plâne servie dans son pain	CHF 12.00
Ceviche de brochet aux noisettes , émulsion de citronnelle et lait de coco, pain grillé	CHF 19.00
Foie gras de canard mi-cuit en terrine, fines tranches de magret fumé pain d'épices maison, chutney de fruits du moment, et son verre de Jurançon +CHF 7.80	CHF 17.00
Petit rösti , œuf au plat bio de Lignièrès et saucisson neuchâtelois poireaux au vinaigre balsamique d'Auvernier	CHF 17.00

Les plats

Ravioli de chez Di Marco, aux bolets et parmesan pochés dans leur bouillon parfumé au citron, petite salade de doucette	CHF 29.00
Noix de St.-Jacques justes saisies, mousseline de haricots blancs beurre blanc au chorizo léger, endives poêlées	CHF 38.00
D'une pintade fermière du Bas-Jura , la cuisse moelleuse en ballottine farcie aux morilles risotto carnaroli à la courge, mousseline de patates douces à la noix de Pékan, jus au savagnin	CHF 35.00
D'un veau du pays longuement braisé , le tendron fondant (poitrine) aux agrumes macaroni à la crème, laitue du Seeland aux petits légumes	CHF 35.00
Pomme de ris de veau du pays poêlé , beurre aux noisettes pommes château et cardons de Genève Aoc à la crème de truffe	CHF 38.00
D'un bœuf de nos pâturages, au goût incomparable de la viande rassie sur l'os L'entrecôte poêlée, sauce bordelaise à la moelle, pommes frites « rustiques »*, épinards frais et carottes au beurre	CHF 46.00
Tartare de bœuf coupé au couteau au sésame et parmesan, pain de maïs grillé, saladin	CHF 34.00

Les desserts

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

Le vacherin Mont d'or affiné et vieux gruyère de la Joux du Plâne confiture de cerises noires*, pain grillé aux figues et noix	CHF 11.00
Le café Gourmand aux trois bâtonnets glacés de la Ferme Monier, Dombresson	CHF 11.00
Trilogie de crèmes brûlées à la vanille, au romarin et à la compotée de prunes	CHF 11.00
Parfait fondant aux marrons et sa chantilly aussi , meringue craquante	CHF 11.00
Carpaccio d'orange tarocco , biscuit moelleux, glace maison, croquants aux amandes	CHF 11.00

la fugue

ALPES ET LAC

Le Menu 3 entrées de notre bel hiver

Foie gras de canard mi-cuit en terrine, fines tranches de magret fumé
pain d'épices maison, chutney aux fruits du moment

OU

Soupe à l'oignon doux au sarrasin grillé et copeaux de Gruyère
servie dans son pain

&

Petit rösti, œuf au plat bio de Lignièrès et saucisson neuchâtelais
poireaux nouveaux au vinaigre balsamique d'Auvernier

OU

Les ris de veau poêlés, beurre aux noisettes
pommes château et cardons de Genève Aoc à la crème de truffes

&

Le fromage ou dessert de votre choix

CHF 59.00

Des vins en harmonie avec les mets de l'hiver

Un vin blanc sec en biodynamie du Valais de Valentina Andreï

Petite Arvine, vin blanc sec, Saillon (VS), 2018

CHF 7.80 le dl.

CHF 54.00 la bouteille

Un vin rouge bio du Haut Médoc

La Petite Bohème, 2015

CHF 7.30 le dl.

CHF 52.00 la bouteille

Auvernier

Perdrix Blanche, J.D. Perrochet,

2017

Bouteille 7.5 dl.
CHF 48.00

Pinot Noir, Daniel Beyeler, Prix d'excellence 2019,

2017

CHF 48.00

Valais

Gamay, Combe de la Noutze, biodynamie, Valentina Andreï, Saillon

2018

CHF 58.00

Bordeaux 2009, 10 ans d'âge, des vins tout en fruits, au début de leur parfaite maturité

Château Charmail, Haut Médoc

2009

CHF 52.00

Château Poujeaux, Moulis

2009

CHF 64.00

« 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 ».*

Poisson: Neuchâtel, Danemark, France - Porc: Neuchâtel - Veau et bœuf: Suisse - Volaille: Suisse/France - Veau et boeuf: Suisse
Chasse: Autriche/France/Allemagne