

# la fugue

ALPES ET LAC



## Nos mets à la carte

### Les entrées

<b>Mélange de salades vertes printanière et petites tomates bio,</b> vinaigrette balsamique au miel	végétarien	10.00
<b>Crème rafraîchie de petits pois frais à la ricotta du Jura vaudois,</b> glace au wasabi léger	végétarien	12.00
<b>Gravelax de cabillaud en fine tranche, panna cotta de racines rouges,</b> huile de colza vierge, focaccia maison		16.00
<b>Œuf bio de Lignières « Parfait » façon Bénédictine,</b> au haddock fumé et épinards frais, sauce hollandaise		15.00
<b>Asperges blanches et vertes rôties,</b> sauce vierge parfumée à l'ail de ours, jambon cru légèrement fumé		entrée 16.00 plat 32.00

### Les plats

<b>Galettes de maïs,</b> coulis de tomates au piment d'Espelette léger, légumes grillés, salade de doucette	végétarien	27.00
<b>Cœur de filet de cabillaud Skrej, beurre blanc parfumé au sarrasin grillé</b> risotto Carnaroli, fenouil confit		37.00
<b>Râble de lapin fermier du bas Jura en ballotine, farci aux asperges et morilles,</b> son épaule confite à l'huile d'olive, polenta aux abricots, amandes et noisettes		36.00
<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, galette moelleuse de pomme de terre, petits pois frais à la « Française »		36.00
<b>Pomme de ris de veau du pays poêlés, leur jus gourmand aux morilles et Savagnin</b> gnocchi maison		39.00
<b>D'un bœuf de nos pâturages suisses</b> <b>La fondante épaule (paleron) braisée en effiloché</b> façon « Tournedos Rossini » et son foie gras poêlé, émulsion de pommes mousselines, légumes de saison au jus		42.00 <b>sans foie gras 36.00</b>
<u>ou</u> <b>Le Filet de bœuf du pays simplement poêlé,</b> beurre maison au Garanoir, pommes frites, légumes frais		45.00
<u>ou</u> <b>Tartare de bœuf coupé au couteau</b> au sésame et parmesan, pain de sils grillé, ses garnitures, câpres croustillantes, mousseline de cornichon, petite salade, beurre salé Fromagerie des Chaux		38.00

### Les desserts

<b>Vacherin Mont d'Or, Tête de Moine, Gruyère de La Joux-du-Plâne</b> confiture de cerises noires*, pain grillé aux figues et noix, avec un Porto Kopke L.B.V 2016, +CHF 7.50 le dl.		11.50
<b>Chocolat, chocolat ! Feuillantine au chocolat,</b> tuile craquante, sorbet chocolat		11.50
<b>Le carpaccio d'orange</b> et ses condiments, bavarois aux agrumes et sorbet mandarine		11.50
<b>Le Baba au rhum Diplomatico,</b> coulis de fruits de la passion, chantilly à la vanille de Madagascar		11.50
<b>Le café Gourmand aux trois bâtonnets glacés de la Ferme Monier, Dombresson</b> myrtille, pistache, vanille		11.50

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.



## Menu de Printemps

**Asperges blanches et vertes rôties**, sauce vierge parfumée à l'ail de ours, jambon cru légèrement fumé



Œuf bio de Lignièrès « Parfait » façon Bénédicte, au haddock fumé et épinards frais, sauce hollandaise



Pomme de ris de veau du pays et son jus gourmand aux morilles et Savagnin, gnocchi maison



Le fromage ou le dessert de votre choix

**CHF 65.00**

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

**A l'apéritif, pour une ou deux personnes Mauler, Tradition brut**

**12.50 la bouteille de 18cl.**

**Vins blancs et rouges de Neuchâtel proposé au verre**

Perdrix blanche, J.D. Perrochet, La Maison Carrée, Auvernier.	2020	7.20, 1 dl.	49.00 la bouteille
Chardonnay élevé en fût de chêne, Domaine Ruedin, J.Tatasciore.	2019	7.60, 1 dl.	53.00 la bouteille
La Kalix, cépage Mara, Cave de la Ville	2019	8.00, 1dl.	56.00 la bouteille

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

		Bout 75 cl	50 cl
Auvernier, Les Lerins, Famille Perret	2019/18	49.00	36.00
Auvernier, La Maison Carrée, J.-D. Perrochet	2017	55.00	
Cortailod Les Calames, Les vins Porret * <b>en conversion Bio</b>	2019	76.00	
Hauterive, J.-C. Kuntzer, Clos de la Perrière *	2018	76.00	
Cressier, Les Ratenets, Domaine Ruedin, Jacques Tatasciore	2020	56.00	
Cressier, La Rochette, Vieilles vignes, Jacques Tatasciore	2018	88.00	

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.