



NOTRE MENU CARTE, dès fr. 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 courge Butternut et Potimarron, brisures de marron, pain croustillant, végétarien

Tartare de haddock et de cabillaud aux herbes, parfumé au fruit de la passion, pain croustillant

Terrine de sanglier sauvage Maison aux pistaches et aux raisins marinés à la lie d'Auvernier
pickles de betterave, son confit d'oignons rouges, petite salade

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

Plat

Ravioli de chez Di Marco à la courge et Amaretti, pochés au bouillon de légumes,
crispis d'Amaretti au parmesan salades mélangées, végétarien

Filet de sandre sauvage poêlé, émulsion minute parfumée au safran
pomme mousseline au beurre, poireaux sautée et amandes effilées

D'une poularde fermière du bas Jura, le supreme roti aux champignons sautés, riz basmati parfumé, endives au beurre

De porcs bien élevés du pays, les joues longuement braisées au pinot noir, fricassée de légumes raciness
petits oignons, lardons et croûtons, pâtes de blé dur des Trois Rods à Boudry

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

+ fr. 12.- D'un bœuf de nos pâturages, au goût incomparable de la viande rassie sur l'os

L'entrecôte poêlée, bordelaise à la moelle, pommes frites « rustiques »*, carottes Vichy et épinards au beurre

Dessert

Gruyère 24 mois de La Joux-du-Plâne, Tête de Moine, Vacherin Mont-d'Or au lait cru
confiture de cerises noires*, pain grillé aux figues et noix

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

Chardonnay de Neuchâtel, Jungo et Felmman à Cressier	6.20 le dl.	48.00 la bouteille
Gamaret de Neuchâtel 100%, les vins Porret à Cortaillod, 2019 élevage sans barrique (Youpi), un délice en conversion bio	7.50 le dl.	52.00 la bouteille

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 courge Butternut et Potimarron , brisures de marron, pain croustillant, végétarien	12.00
Tartare de haddock et de cabillaud aux herbes , parfumé au fruit de la passion, pain croustillant	19.00
Terrine de sanglier sauvage Maison aux pistaches et aux raisins marinés à la lie d'Auvernier pickles de bettrave et son confit d'oignons rouges, petite salade	16.00
Œuf cocotte bio de Lignièrès à la crème de morilles , mouillettes de pain de maïs végétarien salade de doucette	16.00

Les plats

Ravioli de chez Di Marco à la courge et Amaretti , pochés au bouillon de légumes, crispis d' Amaretti au parmesan salades mélangées, végétarien	29.00
Filet de sandre sauvage poêlé , émulsion minute parfumée au safran pomme mousseline au beurre, poireaux sautée et amandes effilées	34.00
D'une poularde fermière du bas Jura , le suprême roti aux champignons sautés riz basmati parfumé, endives au beurre	34.00
De porcs bien élevés du pays , les joues longuement braisées au pinot noir, fricassée de légumes racines, petits oignons, lardons et croûtons, pâtes de blé dur des Trois Rods à Boudry	34.00
Tartare de bœuf coupé au couteau au sésame et parmesan, pain de maïs grillé, petite salade	34.00
D'un bœuf de nos pâturages, au goût incomparable de la viande rassie sur l'os L'entrecôte poêlée, sauce Marchand de vin, pommes frites "rustiques"*, légumes frais	46.00

Les desserts

Gruyère 24 mois de La Joux-du-Plâne, Tête de Moine, Vacherin Mont-d'Or au lait cru confiture de cerises noires*, pain grillé aux figues et noix	11.00
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