



## Nos mets à la carte

### Les entrées

<b>Mélange de salades vertes estivales 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>Œuf bio de Lignièrès « Parfait » façon Bénédicte,</b> à la bondelle fumée, épinards frais, sauce hollandaise		16.00
<b>Tomates bio du Seeland au pesto de basilic,</b> quelques fraises de par-là, chantilly de ricotta bio de la fromagerie Python, (Fribourg), sablé au parmesan	végétarien	15.00
<b>Tartares de truite de Courtenay (JU), de tomates du Seeland et wakamé</b>		en entrée 19.00
parfumés au gingembre, sésame et soja, focaccia maison		en plat avec une petite salade 36.00

### Les plats

<b>Galettes de maïs,</b> coulis de tomates au piment d'Espelette léger, légumes grillés, salade de doucette	végétarien	27.00
<b>Filet de boudroie sauté au beurre de romarin,</b> mélange de légumes frais de l'été et de cœurs d'artichauts, risotto carnaroli moelleux aux mûres		38.00
<b>D'une pintade coquine du bas Jura (F)</b>		38.00
Le suprême rôti aux chanterelles en persillade et abricots frais, polenta croustillante, légumes frais de par-là		
<b>D'un cochon bien élevé de notre charcutier préféré des Ponts-de-Martel</b>		37.00
La belle côte de porc tranchée épaisse au miel du Jura et son jus court, galette moelleuse de pommes-de-terre, petits pois frais à la « française »		
<b>D'un agneau Label Rouge du Bourdonnais</b>		44.00
Le filet façon « magret » rôti sur son gras, jus court parfumé à la menthe fraîche, galette de pois chiches aux épices, fine ratatouille		
<b>D'un bœuf de nos pâturages suisses</b>		
<b>Le Filet de bœuf du pays simplement poêlé,</b> beurre maison au Garanoir, pommes frites artisanales, légumes frais		46.00
<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		39.00

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

<b>Gruyère de la Joux-du-Plâne, fromage de chèvre frais bio de Lignièrès, Tête de Moine</b>	11.50
confiture de cerises noires*, pain grillé aux figues et noix, <b>avec un Porto Kopke L.B.V 2016, 7.50 le dl.</b>	
<b>Chocolat, chocolat ! Feuillantine au chocolat,</b> tuile craquante, sorbet chocolat	11.50
<b>Mousse de fraises et son cœur de rhubarbe,</b> sorbet fraise et basilic, financier aux amandes, fraises fraîches	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>	11.50
myrtille, pistache, vanille	

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.

# la fugue

ALPES ET LAC



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

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

Perdrix blanche, J.D. Perrochet, La Maison Carrée, Auvonnier.	2020	7.20, 1 dl.	49.00 la bouteille
Chardonnay sous-bois, Domaine Ruedin, J.Tatasciore.	2019	7.80, 1 dl.	54.00 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
Auvonnier, Les Lerins, Famille Perret	2019	49.00	36.00
Auvonnier, 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.