

# la fugue

ALPES ET LAC



## Nos mets à la carte

### Les entrées

<b>Mélange printanier de salades vertes 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 fines tranches, panna cotta de racines rouges,</b> huile de colza vierge, focaccia maison		16.00
<b>Œuf bio de Lignièrès « Parfait » façon Bénédictine,</b> à la bondelle fumée, épinards frais, sauce hollandaise		16.00
<b>Asperges blanches et vertes rôties,</b> sauce vierge parfumée à l'ail de ours,	entrée	16.00
jambon cru légèrement fumé	plat avec semoule de blé dur	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>Filet de boudroie sauté au beurre de romarin,</b> mélange de légumes frais de printemps et de cœurs d'artichauts, risotto carnaroli moelleux aux mûres		38.00
<b>Râble de lapin fermier du bas Jura farci aux asperges et morilles,</b> son épaule confite à l'huile d'olive polenta aux abricots, amandes et noisettes, fricassée de légumes printaniers et asperges		37.00
<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 pommes-de-terre, petits pois frais à la « française »		37.00
<b>Pomme de ris de veau du pays poêlé,</b> son jus gourmand aux asperges, morilles et Savagnin gnocchi maison	39.00	
<b>Les côtes premières d'agneau sautées,</b> jus court parfumé à la menthe fraîche galette de lentilles corail aux épices, fine ratatouille		44.00
<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		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		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> confiture de cerises noires*, pain grillé aux figues et noix, <b>avec un Porto Kopke L.B.V 2016, 7.50 le dl.</b>	11.50
<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

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



myrtille, pistache, vanille

## 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, 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.

Cochon - Neuchâtel • Veau et bœuf - Suisse • Cabillaud et St. Jacques – France • Poularde – France • foie gras - France