

la fugue

ALPES ET LAC



Nos mets à la carte

Les entrées

Salade de doucette du Seeland, racines rouges, vinaigrette balsamique au miel	végétarien	10.00
Crème de courge potimarron aux dates et son émulsion	végétarien	12.00
Burrata et jambon Parme affiné 24 mois, pruneaux du pays sautés, vinaigrette, crumble salé		16.00
Œuf parfait, émulsion au Gruyère de la Joux-du-Plâne et chanterelles sautées, tuile croustillante	végétarien	15.00
Tartare de cerf sauvage du Jura français, parfumé à l'huile de noisettes et figues, focaccia grillée		16.00

Les plats

Galettes de maïs, pleurotes de Cornaux en persillade et tomates séchées, légumes et salade verte	végétarien	27.00
Filet de boudroie sauté au beurre de romarin, mélange de légumes frais et de cœurs d'artichauts, risotto carnaroli moelleux aux mûres		38.00
D'un cochon bien élevé de notre charcutier préféré des Ponts-de-Martel		36.00
Le filet tranché épais au miel du Jura et son jus court, gratin de pommes-de-terre, choux nouveaux braisés		
Les ris de veau du pays poêlés aux bolets frais sautés, mousseline de légumes d'automne, gratin de pommes-de-terre		38.00
Le filet de bœuf du pays simplement poêlé, jus léger au Pinot noir, pommes frites artisanales, légumes frais		46.00
Tartare de filet de bœuf du pays coupé au couteau au sésame et parmesan, pain de sils grillé, ses garnitures, câpres croustillantes, mousseline de cornichons, petite salade, beurre salé Fromagerie des Chaux		39.00

La chasse sauvage

La belle assiette d'un cerf sauvage du Jura français en trois cuissons		
L'escalopine de coin sautée minute à votre goût (bleue, saignante ou à point), l'épaule longuement braisée, l'atriaux Maison tranquillement rôti, spätzli, choux rouges et de Bruxelles, marrons, poire, confiture d'airelles		44.00
Civet de joues fondantes de sanglier sauvage, parfumé à la lie d'Auvernier, macaroni et confiture d'airelles, choux rouges et de Bruxelles, petits oignons et lardons		38.00

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 • Boudroie - France • Sanglier - Espagne • Lièvre - France • Foie gras - France

la fugue

ALPES ET LAC



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

Gruyère de la Joux-du-Plâne, Tête de Moine, Vacherin Mont d'Or, confiture de figues*, pain grillé aux fruits	11.50
Chocolat, chocolat ! Feuillantine au chocolat, tuile craquante, sorbet chocolat	11.50
Pavlova façon Mont Blanc aux marrons, en crème et glacés, compote de courge	11.50
Le Baba au rhum Diplomatico, coulis de fruits de la passion, chantilly à la vanille de Madagascar	12.50
Le café Gourmand du moment, 3 petits desserts Maison et un macaron*	12.50

Sélection de vins

Vins servis au verre ou en bouteille

Neuchâtel, Chardonnay sous-bois, Domaine Ruedin,	2019	7.80, 1 dl.	54.00 la bouteille
Côte-du-Rhône, Domaine Rose Dieu, Grenache et Syrah	2019	7.00, 1dl.	49.00 la bouteille

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

		Bout 75 cl	50 cl
Auvernier, Les Lerins, Famille Perret	2019/20	49.00	36.00
Hauterive, La Maison Carrée, J.-D. Perrochet	2019	59.00	42.00
Cortailod Les Calames, Les vins Porret * en conversion Bio	2019	76.00	
Hauterive, J.-C. Kuntzer, Clos de la Perrière *	2019	76.00	
Cressier, Les Ratenets, Domaine Ruedin, Jacques Tatasciore	2020	56.00	

(légèrement carbonique)

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 • Baudroie - France • Sanglier - Espagne • Lièvre - France • Foie gras - France