

la fugue

ALPES ET LAC



Nos mets à la carte

Les entrées

Mélange de salades vertes estivales et petites tomates bio, vinaigrette balsamique au miel	végétarien	10.00
Crème rafraîchie de petits pois frais à la ricotta du Jura vaudois, glace à la moutarde ancienne	végétarien	12.00
Burrata et jambon Parme affiné 24 mois, pêche sautée et sa vinaigrette, crumble aux senteurs de garrigue		16.00
Œuf parfait, émulsion au Gruyères de la Joux-du-Plâne et chanterelles sautées, grande tuile croustillante		15.00
Tartares de truite de Courtemaîche (JU), de tomates du Seeland et wakamé		en entrée 19.00
parfumés au gingembre, sésame et soja, focaccia maison		en plat avec une petite salade 36.00

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 de l'été et de cœurs d'artichauts, risotto carnaroli moelleux aux mûres		38.00
D'une pintade coquine du bas Jura (F)		37.00
Le suprême rôti aux chanterelles et aux abricots frais, polenta croustillante, légumes de par-là		
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, galette moelleuse de pommes-de-terre, fricassée de tomates fraîches aux herbes		
D'un agneau Label Rouge du Bourdonnais		44.00
Le filet d'agneau rôti sur son bon gras, jus court légèrement parfumé au thym, mousseline de haricots coco, fine ratatouille		
D'un bœuf de nos pâturages suisses		
Le Filet de bœuf du pays simplement poêlé, beurre maison aux herbes, pommes frites artisanales, légumes frais		46.00
<u>OU</u>		
Tartare de filet de bœuf du pays coupé au couteau 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)

Gruyère de la Joux-du-Plâne, fromage de chèvre frais bio de Lignièrès, Tête de Moine confiture de cerises noires*, pain grillé aux figues et noix		11.50
Chocolat, chocolat ! Feuillantine au chocolat, tuile craquante, sorbet chocolat		11.50
Abricot rôti au four, sa mousse, son sorbet et son coulis, gel abricotine, shortbread au romarin		11.50
Le Baba au rhum Diplomatico, coulis de fruits de la passion, chantilly à la vanille de Madagascar		12.50

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




Sélection de vins, servis au verre ou en bouteille

Vins blancs et rouges de Neuchâtel proposé au verre

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
Auvernier, Les Lerins, Famille Perret  	2019	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 * 	2018	76.00	
Cressier, Les Ratenets, Domaine Ruedin, Jacques Tatasciore   (légèrement carbonique)	2020	56.00	

 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.