

# la fugue

ALPES ET LAC



## RESTAURANT LA FUGUE TAKE AWAY

Ouvert du lundi au vendredi de 18h30 à 21h00

Commandes : [info@lafugue-restaurant.ch](mailto:info@lafugue-restaurant.ch) ou 032 723 19 19

Adresse : Hôtel Alpes et Lac, place de la Gare 2, 2000 Neuchâtel

### Les entrées

<b>Salade de doucette et de racines rouges</b> , petites graines, vinaigrette balsamique au miel	végétarien	8.00
<b>Dahl de lentilles corail aux herbes et lait de coco</b> , servi dans son pain complet, amandes effilées	végétarien	12.00
<b>Tartare de haddock et de cabillaud aux herbes</b> , parfumé au fruit de la passion, pain croustillant		16.00
<b>Terrine de sanglier sauvage Maison</b> aux pistaches et aux raisins marinés à la lie d'Auvernier		13.00
pickles de bettrave et son confit d'oignons rouges, petite salade		

### Les plats

<b>Ravioli de chez Di Marco à la courge et Amaretti</b> , pochés au bouillon de légumes, crispis d'Amaretti au parmesan salades mélangées,	végétarien	25.00
<b>Filet Royal de Cabillaud Skreï juste poêlé</b> , émulsion minute parfumée au safran mousseline de panais, crumble d'oignons et légumes racines au beurre		32.00
<b>D'une poularde fermière du bas Jura</b> , le suprême roti aux champignons sautés riz basmati parfumé, endives au beurre		29.00
<b>De porcs bien élevés du pays</b> , 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		29.00
<b>Tartare de bœuf coupé au couteau</b> au sésame et parmesan, pain de maïs grillé, petite salade		29.00
<b>Côtes d'agneau Première poêlées</b> , jus d'agneau parfumé à l'ail confit, pommes Château, courge butternut et salsifis sautés au beurre		35.00
<b>D'un bœuf de nos pâturages, au goût incomparable de la viande rassie sur l'os</b> l'entrecôte poêlée, sauce Marchand de vin, pommes frites "rustiques"*, légumes frais		39.00

### Les desserts

<b>Chocolat, chocolat !</b> Forêt noire de La Fugue aux raisinets, tuile craquante		9.00
--	--	------

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.