

la fugue

ALPES ET LAC



Nos mets à la carte

Les entrées

Mélange de salades vertes et de Trévis , racines rouges, Emmental 9 ans d'âge	végétarien	10.00
Cassolette de légumes verts printaniers, fèves et petits pois, à la neuchâteloise parfumée de ses deux saucissons		15.00
Œuf parfait, mousseline de jeunes choux-fleurs braisés, croustillance de chou Kale « billes » de balsamique parfumées à la truffe noire	végétarien	14.00
Ceviche de truite de Courtemaîche au wakamé et au sésame , focaccia Maison		18.00
« Carpaccio » mi-cuit de bœuf de la région aux légumes croquants marinés Emmental Slow Food et huile de noix du Moulin de Sévery, quelques feuilles de roquette		19.00

Les plats

Croustillant de pommes de terre aux morilles et Savagnin , épinards frais au beurre et salades vertes	végétarien	29.00
Petits filets de rouget barbet poêlés , sauce aioli parfumée au safran, asperges vertes écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, copeaux de poutargue		37.00
D'une pintade fermière et coquine du bas Jura La cuisse farcie aux épinards, ricotta et pignons de pin , pâtes fraîches à l'huile d'olive, épinards frais		37.00
Carré d'agneau rôti , fine ratatouille à l'huile d'olive, pommes de terre nouvelles sautées et gousses d'ail confites		38.00
D'un cochon bien élevé de notre charcutier préféré des Ponts-de-Martel La belle côte de porc tranchée épaisse au miel du Jura et son jus court, polenta fine bio du Domaine de l'Abbaye, légumes printaniers		37.00
Le filet de bœuf du pays simplement poêlé , sauce moelle, 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

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		12.50
Chocolat, chocolat ! Feuillantine au chocolat , tuile craquante, sorbet* chocolat		12.50
Les fraises en Pavlova , meringue craquante, coulis de fraises, crème pâtissière et chantilly		12.50
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

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 • Poularde : France • Foie gras : France • Cabillaud : France • Truite : Jura suisse

la fugue

ALPES ET LAC



Menu « 3 entrées »

Ceviche de truite de Courtemaîche au wakamé et au sésame, focaccia Maison
ou

« Carpaccio » mi-cuit de bœuf de la région aux légumes croquants



Œuf parfait, mousseline de jeunes choux-fleurs braisés, croustillance de choux Kale,
« billes » de balsamique parfumées à la truffe noire



Croustillant de pommes de terre aux morilles et Savagnin, épinards frais au beurre



Le fromage ou le dessert de votre choix

Menu complet 63.00

Sélection de vins, servis au verre ou en bouteille

Non filtré, Cave des Lauriers, Jungo et Fellmann, Cressier	2022	5.50, 1 dl.	38.00 la bouteille
Pinot gris, Roger Sandoz, La Coudre, Neuchâtel	2022	6.80, 1 dl.	48.00 la bouteille
Chardonnay de Cressier, Domaine Ruedin, Cressier	2019	7.80, 1 dl.	54.00 la bouteille
<i>élevage sous-bois</i>			
Gamaret d'exception à Cressier, Domaine Ruedin, Cressier	2020	8.00, 1dl.	56.00 la bouteille
<i>élevage sous-bois</i>			

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

		Bout 75 cl	50 cl
Auvernier, Les Lerins, Famille Perret	2020	50.00	36.00
St-Blaise, Clos de la Perrière, Domaine Saint-Sébastien, J.-C. Kuntzer	2019	76.00	
Cressier, Les Hauts, Domaine Ruedin, Jacques Tatasciore.	2020	72.00	

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 • Poularde : France • Foie gras : France • Cabillaud : France • Truite : Jura suisse