

Les Amuses bouche

L'Assortiment des 4 mises en bouche

6€

- ✂ Panna cotta à laigron et caviar de hareng
- ✂ Crèmeux de chèvre au pesto de pissenlit
- ✂ Crème de betterave aux agrumes et vinaigre de sylvaner, caviar de Hareng
- ✂ Tartare de poisson, crème à la mande douce et amande au saté

Les premières assiettes

- Foie gras de canard,* 24€
salade de poulpe et salsa de piquillo
- Carpaccio de noix de Saint-Jacques,* 26€
vinaigrette à la laitue et râpé de chèvre frais, salade d'herbes de cueillette

Terre, mer

- Pavé de bar rôti,* 32€
mousseron des près et amandes aux citrons confits, aigrette de mout de vin rouge et truffe de la Saint Jean, saucisson de pomme de terre
- Queue et pinces de homard rôti* 39€
crèmeux de saté, queue et fleur de courgettes à l'huile de noisette
- Noisette d'agneau poché au charbon végétal,* 39€
aubergine fumée accompagné d'un jus à la menthe poivrée

Les éclats sucrés

- Tartelette crémeuse à la pistache* 8€
fraises fraîches
- Saint-Honoré tout chocolat* 8€

Tous nos plats sont retirés froids et seront à mettre en température par vos soins, selon la fiche explicative



DOMAINE DE ROUFFACH
RESTAURANT BÖHRER
TABLE CONVIVIALE

Menu Gourmet Express

du mardi au samedi

Deux formules à votre convenance

Deux plats de votre choix*, 25,00 €

Trois plats de votre choix*, 27,00€

*choix dans le menu gourmet express

Semaine du 14 au 18 septembre 2021

Tataki de chevreuil d'ici, au sirop d'étable, jeunes racines et graines de grenade

ou

Fine soupe de poissons de rivière au végétal et pissaladière

Pithivier de caille au foie gras et cèpes, pulpe d'artichauts condimenté de citron confit

ou

Pavé de sandre comme une matelote en raviole ouverte,
Poireaux au raifort doux

Tartelette dans l'esprit d'un tiramisù aux extraits d'arabica

Nos produits d'Exception

- Camembert "au lait cru" crème de truffe (pour 6 personnes) 12€
- Camembert "au lait cru" à la truffe (pour 6 personnes) 19€80