



D O M A I N E D E R O U F F A C H
RESTAURANT B Ö H R E R
T A B L E C O N V I V I A L E

Les premières assiettes froides et chaudes

- ★ *Compression de tomate cœur de bœuf "Caprese" au wasabi, Gremolata de bourache
et son granité verte **Végétarien** 21€⁹⁵*
- ★ *Foie gras de canard au poivre Neelamundi, salade de poulpe
et salsa de piquillos 24€⁹⁵*
- ★ *Effiloché de joue de bœuf en pot au feu, servi froid, 26€⁰⁰
pana cotta de foie gras et pickles d'œuf à la truffe d'été*
- ★ *Comme une salade niçoise à Rouffach, au thon rouge 25€⁹⁵
et anchois de Collioure*
- ★ *Ceviche de daurade royale, sel de chorizo et bouillon de celui-ci ,avocats, 26,00€
rémoulade de vermicelles au citron vert*
- ★ *Escalope de foie gras de canard poêlée, melba aux mûres noires 29€⁹⁵
aigrelette de gruë "cacao, combawa"*

Terre, mer et basse cour

- ✦ *Filet de Daurade Sébaste en feuille de murier,
sauce vierge, pomodoro farçie aux girolles et anchois* 29€⁰⁰
- ✦ *Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes, crémeux de celles-ci aux épices
et fumet de cèpes* 29€⁰⁰
- ✦ *Pavé de bar rôti, amandes aux citrons confits, aigrette de mout de vin rouge
et Truffe « Melanosporum », saucisson de pomme de terre au thym et fève* 34€⁰⁰
- ✦ *Queue et pinces de homard, crémeur de saté,
queue et fleur de courgettes à l'huile de noisette* 44€⁰⁰
- ✦ *Pièce de bœuf cuit 16 heures et servi rosé, jus à saucer fève tonka,
Pomodorro farçie aux girolles, saucisson de pomme de terre* 29€⁹⁵
- ✦ *Pigeon de la ferme Théo Kieffer en croûte de Chermoula,
son jus au foin, sa cuisse en pastilla et boulgour d'épeautre soufflé au végétal* 39€⁰⁰
- ✦ *Noisette d'Agneau poché au charbon végétal,
aubergine fumée accompagné d'un jus à la menthe poivré* 39€⁰⁰
- ✦ *Quasi de Veau au four en viennoise de citron sur une pissaladière, pétales de pomodoro
et jus à la sauge des prés* 29€⁰⁰
- ✦ *Fleurs de courgettes plein champ à l'aubergine et pistache piment doux japaleno,
jus rôti de pommes d'amour au vinaigre bio de pinot noir de Gundolsheim *Végétarien** 29€⁰⁰

Le gourmet express ✨ 27€⁰⁰
(sauf samedi soir)

Tous les jours au déjeuner et au dîner
Menu Gourmet express « ¾ heure en saveur »

Retrouvez les formules et le détail du menu de la semaine
Sur le rouleau disposé sur votre table

Les agapes ✨ 74€⁹⁵

Foie gras de canard au poivre Neelamundi,

Pavé d'omble chevalier, étuvée de trompettes et cresson
amandes torréfiées

Raviole de chèvre à la truffe et crème de zucchini

Noisette d'Agneau poché au charbon végétal

Le trio des affinés d'ailleurs et des fermes alentours

Sphère à l'abricot, confit de celui-ci
au gingembre frais

Le gastronome ✨ 49€⁹⁵

Compression de tomate cœur de bœuf
« Caprese » au wasabi, Gremolata de bourache

Pastèque rôtie, sauce bigarade, chiffonnade de mélisse

Filet mignon de cochon poché aux herbes fraîches,
risotto d'épeautres soufflé, jus à la tonka

Le Brin d'Amour, sa gelée au foin
et croustillant de tapenade

Palet à la pêche, son carpaccio, cœur de mures

Jour de fête au village ✨ 106€⁰⁰

Ceviche de daurade royale, sel de chorizo
salade d'herbes à l'avocat

Escalope de foie gras de canard poêlée,
melba aux mûres noires

Fleurs de courgettes plein champ à l'aubergine et pistache

Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes,
crémeux de celles-ci aux épices

Pigeon de la ferme Théo Kieffer en croûte de Chermoula

Les affinés d'ailleurs et des fermes alentours

Les éclats sucrés du pâtissier

Toute modification dans un menu entraînera un supplément de 15,00

A savourer ou à partager

- ★ *Le duo des écrins des affinées de nos plaines et de nos montagnes
assortiment de 6 fromages , confiture ou chutney du moment* 14€⁹⁵

Les éclats sucrés du pâtissier

- ★ *Sphère à l'abricot, confit de celui-ci et crémeux d'amande, relevé de gingembre frais* 12€⁰⁰
- ★ *Finger au chocolat « cœur de guanaja », sorbet griottes* 12€⁰⁰
- ★ *Palet à la pêche, son carpaccio, cœur de mures des alentours ,extraits de rose* 12€⁰⁰
- ★ *Comme une pavlova à la myrtille, confit de celle-ci* 12€⁰⁰
- ★ *Malhtasha croustillante au chocolat, sabayon à la truffe et sa sauce gianduja,
crème glacée vanille* 12€⁰⁰

Les incontournables

- ★ *Crèmeux gourmand glacé au caramel beurre salé, confiture de lait* 12€⁰⁰
- ★ *Soufflé chaud à la truffe noire « Mélanosporum, » sorbet champagne* 19€⁰⁰
(20 min de cuisson)

*Restaurant Bohrer « Table conviviale »
1 rue Raymond Poincaré 68250 Rouffach 03 89 49 62 49*