



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€<sup>95</sup>*
- ★ *Foie gras de canard au poivre Neelamundi, salade de poulpe  
et salsa de piquillos 24€<sup>95</sup>*
- ★ *Effiloché de joue de bœuf en pot au feu, servi froid, 26€<sup>00</sup>  
pana cotta de foie gras et pickles d'œuf à la truffe d'été*
- ★ *Comme une salade niçoise à Rouffach, au thon rouge 25€<sup>95</sup>  
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€<sup>95</sup>  
aigrette 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€<sup>00</sup>
- ✦ *Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes, crémeux de celles-ci aux épices  
et fumet de cèpes* 29€<sup>00</sup>
- ✦ *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€<sup>00</sup>
- ✦ *Queue et pinces de homard, crémeur de saté,  
queue et fleur de courgettes à l'huile de noisette* 44€<sup>00</sup>
- ✦ *Pièce de bœuf cuit 16 heures et servi rosé, jus à saucer fève tonka,  
Pomodorro farçie aux girolles, saucisson de pomme de terre* 29€<sup>95</sup>
- ✦ *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€<sup>00</sup>
- ✦ *Noisette d'Agneau poché au charbon végétal,  
aubergine fumée accompagné d'un jus à la menthe poivré* 39€<sup>00</sup>
- ✦ *Quasi de Veau au four en viennoise de citron sur une pissaladière, pétales de pomodoro  
et jus à la sauge des prés* 29€<sup>00</sup>
- ✦ *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€<sup>00</sup>

*Le gourmet express* ✨ 27€<sup>00</sup>  
(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€<sup>95</sup>

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€<sup>95</sup>

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€<sup>00</sup>

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€<sup>95</sup>

## *Les éclats sucrés du pâtissier*

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

## *Les incontournables*

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

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