



DOMAINE DE ROUFFACH  
RESTAURANT BOHRER  
*Table Conviviale*

*Les premières assiettes froides et chaudes*

- ★ *Ceviche de daurade royale, sel de chorizo et bouillon de celui-ci ,avocats,  
rémoulade de vermicelles au citron vert* 24,<sup>00</sup> €
- ★ *Foie gras de canard confit au suc de rave rouge et ses pétales  
relevé d'une huile de galanga* 24,<sup>95</sup> €
- ★ *Ballotine de râble de lapin éclat de noisette torréfié et huile de celle-ci,  
larme de pourpier et sa râpée de truffe d'été* 25,<sup>95</sup> €
- ★ *Escalope de foie gras de canard poêlée, melba aux mûres noires,  
aigrette de grué "cacao, combawa"* 29,<sup>00</sup> €
- ★ *Comme une salade niçoise à Rouffach, au thon rouge et anchois de Collioure* 25,<sup>00</sup> €

## *Terre, mer et basse cour*

- ✦ *Pavé de Dorade Royale* relevé d'une crème froide à l'anchois,  
Cappellacci au brin d'amour, jus biscaïen 29,<sup>00</sup> €
- ✦ *Grosses ravioles de sandre et blanquette de cuisses de grenouilles au raifort*  
sucs d'oignons cébettes caramélisés 29,<sup>95</sup> €
- ✦ *Pavé de bar rôti*, mousseron des près et amandes aux citrons confits,  
aigrette de mout de vin rouge et Truffe de la Saint Jean 32,<sup>00</sup> €
- ✦ *Queue de homard rôtie et sa pince croustillante*, Crèmeux de saté,  
queue et fleur de courgettes 36,<sup>00</sup> €
- ✦ *Fleurs de courgettes plein champ* à l'aubergine et pistache, piment doux japaleno, *Végétarien*  
Jus rôti de pommes d'amour au vinaigre bio de pinot noir de Gundolsheim 28,<sup>00</sup> €
- ✦ *Pigeon de la ferme Théo Kieffer* en croûte de Chermoula,  
sa cuisse en pastilla et boulgour d'épeautre soufflé, herbes et abricots 38,00€
- ✦ *Noisette d'agneau poché au charbon végétal*, sa cotille,  
aubergine fumée accompagné d'un jus à la menthe poivrée 39,00€
- ✦ *Pièce de bœuf* cuite 16 heures et servie rosée, jus à saucer à la fève de tonka,  
pomme fondante « Anna » 29,90€
- ✦ *Cannelloni de bœuf "servi froid"* contraste d'artichaut cru et cuit  
relevé à la Chimichurri aux câpres, croquette parmentière au chèvre 29,00€

*Le gourmet express • 25,<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>90</sup>*

Foie gras de canard confit au suc de rave rouge et ses pétales  
relevé d'une huile de citron, galanga

Raviole de sandre et blanquette de cuisses  
de grenouilles au raifort

Crème de Zucchini servie froide,  
Dôme de yaourt à la truffe d'été

Pièce d'Agneau poché au charbon végétal,  
jus à la menthe poivrée

Le trio des affinés d'ailleurs et des fermes alentours

Abricot en duo, crémeux d'amande, confit de celui-ci, relevé de  
gingembre frais, glace au lait d'amande

*Le gastronome • 49,<sup>00</sup>*

Salade niçoise, comme on l'aime à Rouffach  
au thon rouge et anchois de Collioure

Pastèque rôtie, sauce bigarade, chiffonnade de menthe

Coquelet au lait ribot, jus au foin,  
pulpe d'aubergine fumée

Le trio des affinés d'ailleurs et des fermes alentours

Palet à la Pêche et mures aux arômes de rose

*Menu «jour de fête au village» 99,<sup>00</sup>*

Ceviche de daurade royale, sel de chorizo  
et bouillon de celui-ci ,avocats

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

fleurs de courgettes plein champ à l'aubergine et pistache,  
jus rôti de pomodoro

Queue de homard rôtie et sa pince croustillante,  
Crèmeux de celui-ci au saté

Pigeon de la ferme Théo Kieffer en croûte de Chermoula,  
sa cuisse en pastilla et petit épeautre aux abricots

Les affinés d'ailleurs et des fermes alentours

Les éclats sucrés du pâtissier

**Toute modification dans un menu entraînera un supplément de 11,<sup>00</sup>**

## *A savourer ou à partager*

- ★ *Le duo des écrins des affinées de nos plaines et de nos montagnes* 14,<sup>95</sup> €  
*Assortiment de 6 fromages et confiture d'huile d'olive*

## *Les éclats sucrés du pâtissier*

- ★ *Palet à la pêche, son carpaccio, mûres aux arômes de « Rose »* 12,<sup>00</sup> €  
*vaporeux de fruits noirs et son sorbet*
- ★ *Tartelette à la mirabelle relevée d'une crème brûlée à la noisette,* 12,<sup>00</sup> €  
*sorbet mirabelle reine des près*
- ★ *Abricot en duo, crémeux d'amande, confit de celui-ci, relevé de gingembre frais*  
*rafraîchi d'une glace au lait d'amande* 12,<sup>00</sup> €
- ★ *Moelleux tiède au chocolat « Guanaja » grand cru et cœur de cassis,*  
*sorbet de celui-ci, réduit chicorée-clou de girofle* 12,<sup>00</sup> €
- ★ *Framboises en collection à l'aspérule et oxalis sur un riz au lait à la pistache*  
*et sa mouillette fourrée* 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 Poincaré 68250 Rouffach 03 89 49 62 49*