

Les Premières assiettes froides et chaudes

Le Paradoxe "Hors d'œuvres"

29€

déclinaison de 4 entrées Foie gras de canard, vitello tonato,compression tomate,soupe de petit pois

Compression de tomates "Coeur de boeuf", gremolata au citron vert et ail doux, crèmeux umami au Konatsu et wasabi	✓	25€
La Pizzette Antipasto Bianca à la Truffe à partager ou pas	✓	28€
Médaillon de Homard dans l'esprit d'un vitello tonnato, impression de rumex et sucrine		31€
Foie gras de canard frais fait "à la maison", salade de poulpe et salsa de piquillos		31€
Escalope de foie gras de canard poêlée, crumble à l'Aspérule et aigrettes de petits fruits		35€

Terre, mer et basse cour

Fleurs de courgettes fourrées à l'aubergine et pistache, girolles fraîches jus de pomme d'amour au vinaigre de Gundolsheim	✓	32€
Filet de bar poêlé, aioli à l'ail noir truffé sauce comme une bouillabaisse		32€
Cuisses de grenouilles et ciboulette, Maltasha aux oignons aigres, tombée de girolles		35€
Langoustines en ravioles, sauce Dugléré et fine gelée à la truffe d'été		39€
Queue et pinces de homard rôti au beurre d'herbes massala, gros gnocchi, jus au vieux gewurztraminer, fraîcheur de cerfeuil		49€
Quasi de veau, poché au beurre de sureau, salade d'origan et sureau de cueillette sauvage		38€
Pièce de filet de boeuf en viennoise d'olives noires kalamata artichaut farci à la ricotta, et jus relevé acciuga		38€
Tomawak d'Agneau, viennois à la Truffe, falafel de lentilles "Béluga"farci, crème de yaourt truffé		42€
Suprême de pigeon de la ferme Kieffer en croute de chermoula, jus au foin pastilla de cuisse et boulgour d'épeautre soufflé au végétal		45€
Noisette de chevreuil d'ici, fleischnaka d'épaule confite, jus de céleri rôti		45€

Tous les jours au déjeuner et au dîner*

Le Gourmet Express

Servi du mardi au samedi au déjeuner

°La composition du menu gourmet express change toutes les semaines selon la saison , l'inspiration du chef et de son équipe

* Menu non valable le Samedi soir

36€

hors boissons

Entrée

Plat

Dessert

Le Gastronomes à 55€

Compression de tomates "Cœur de bœuf" gremolata au citron vert et ail doux, sauce Umami	***
Filet de Daurade Royale enviennoise de chermoula, fleur de courgette farcie, jus de crustacé "retour de foin"	***
Comme un Vitello Tonato servi froid, croquette de chèvre et piperade	***
Sablé breton à l'abricot et armoise du plateau Rouffachois, sorbet abricot thym	

Les Agapes à 95€

Foie gras de canard au poivre de cassis, salade de seiche et salsa de piquillos	***
Filet de bar poêlé, aioli à l'ail noir sauce comme une bouillabaisse	***
Crème glacée de carapace de homard à l'anis	***
Tomawak d'Agneau, viennois à la Truffe, falafel de lentilles "Béluga"farci,	***
Le duo des Affinés d'Alsace (supplément de 6€)	***
Finger framboises et reine des prés	

Jour de Fête au Village à 115€

Homard, dans l'esprit d'un vitello tonnato au rumex	***
Escalope de foie gras de canard poêlée crumble à l'aspérule et aigrettes de petits fruits	***
Fleur de courgette fourrée à l'aubergine et pistache, son jus tomate	***
Raviole de langoustine relevée d'ail noir, jus de bourride	***
Suprême de pigeon de la ferme Kieffer en croute de chermoula, jus au foin	***
Les affinés d'ailleurs et des fermes alentours	***
Les éclats sucrés du pâtissier	

A savourer ou à Partager

L'écrin des affinées de nos plaines et de nos montagnes	14€95
assortiment de 5 fromages , confiture ou chutney du moment	
Pastilla truffée au caillé de chèvre, chutney de pêches rôties	9€

Les éclats sucrés du pâtissier

Finger Framboises et reine des prés, sorbet framboises poivrons rouges	14€
Sablé breton à l'abricot et Armoise du Piemont Rouffachois, sorbet abricots thym	14€
Variation d'un vacherin aux baies de cassis , sorbet de celui-ci	14€
Mi cuit chocolat confit de mûres, sorbet mûres au poivre de Timut	14€
Comme un Paris Brest pralin-choco truffée	14€
Tiramisu en cylindre craquant, glace au café torréfié	14€

Pour accompagner votre dessert

Porto rouge Ramos Pinto Adrano Réserve	6cl	12€
Porto blanc SAO PEDRO Das Aguias	6cl	12€
Rasteau Domaine de la Soumade 2016	6cl	14€
Maury Cap Vintage 2016 4ans en fût	6cl	23€
Gewurztraminer "Vendange Tardive" Klipfel	12cl	15€



Les grands thés à la manière du vin

Les meilleurs thés du monde infusés à froid, sans sucre, sans additifs et très faiblement théinés.,
A savourer dans un verre à vin , à la température d'un vin blanc.
Une détonation d'arômes en bouche pour accompagner les meilleurs moment de table et instant de
rafraichissement quand l'alcool n'est pas l'option choisie.

Kagoshima (Grillé, iodé, boisé)	12cl
Thé kuki hojicha japonais. Kyu Shu 2022. Récolte d'automne	8€
Jasbire (bouquet de fleurs blanches zestées)	10€
Thé blanc népalais d'altitude. Récolte printemps	



DOMAINE DE ROUFFACH
RESTAURANT BÖHRER
TABLE CONVIVIALE

Les Spritz

Le Spritz du Domaine au champagne 14 cl 16.00€

Liqueur de Sureau, vin rosé, champagne

Cocktail Hugo	14 cl	12.00€	Spritz limoncello	14 cl	16.00€
Sarti Rosa Spritz	14 cl	12.00€	Spritz martini blanc	14 cl	16.00€
Apérol Spritz	14 cl	12.00€	Spritz campari rouge	14 cl	16.00€
Cynar Spritz	14 cl	12.00€			

LES COCKTAILS ROSÉS

Le rosé piscine	14 cl	8.00€
Le rosé piscine	15 cl	9.50€
pamplemousse		
Le spritz rosé piscine	15 cl	12.00€

La coupe de Mousseux Rosé Désalcoolisé
La Galinière 0% 10 cl 9.00€

Les Rosés

A l'ombre de l'Olivier	Cave de St Roman	12 cl	9.00€
Côtes de Provence "M"	Domaine Minuty	12cl	12.00€

La sélection de nos apéritifs

Crémant	12cl
Crémant Arthur Metz Prestige Brut	10€
Crémant Rosé Cave de Pfaff Brut	12€
L'Apéritif maison, crème du moment et Crémant	12€
Champagne	
Nachin fortini Brut	14€
Alsace	
Muscat d'Alsace	9€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé -Photos non contractuelles (a26)