



DOMAINE DE ROUFFACH
RESTAURANT BOHRER

Menus boissons comprises

Menu à

64,00 €

- Amuses bouches
- Pressé de Daurade Royale aux câpres Alcaparones, pesto de basilic et rémoulade de vermicelle
- Fine soupe de poissons de rivière, tempura de feuille de blette façon chermoula
- Pithivier de caille comme Jadis, impression de persil plat
- Croustillant chocolat blanc/café, crème glacé spéculos
- Petits fours
 - 1 coupe de pétillant d'Alsace
 - 1 bouteille de Pinot blanc pour 5
 - 1 bouteille de Cabardès (Château de Penneautier) pour 5
 - 1 café ou 1 infusion
 - Eau en supplément plate ou gazeuse à 6,50 € les 75 cl

Menu à

72,00 €

- Amuses bouches
- Coussin de Sandre aux girolles, bouillon aux arômes des friches Albufera
- Magret de canard à la Badiane et cèpes, rösti et poireaux crème, sauce aux épices
- Brie de Meaux fourré aux pignons de pins et aux herbes
- Cylindre glacé à la reine des prés, pistache et framboise
- Petits fours
 - 1 verre de muscat d'Alsace
 - 1 bouteille de Sancerre blanc pour 5
 - 1 bouteille de Grave (Château Carbon d'Artigues) pour 5
 - 1 café ou 1 infusion
 - 1 litre d'eau pour 4



visitez notre boutique en ligne sur DomaineDeRouffach.SecretBox.fr

Domaine de Rouffach • 1 rue Raymond Poincaré • 68250 ROUFFACH • Tél. : 03 89 49 65 51 • Fax : 03 89 49 76 67

www.DomaineDeRouffach.com • contact@DomaineDeRouffach.com



DOMAINE DE ROUFFACH
RESTAURANT BOHRER

Menus boissons comprises

✿ Menu à

80,00 €

- Amuses bouches
- Emulsion de pommes charlotte, brioche toastée et beurre d'huître végétale
- Pannequet de grosse crevette, impression de camomille
- Pièce de Marcassin d'ici en chapelure de sauge, pappardelles et confitures de vieux garçons
- Souvenir d'enfance, caramel et petit beurre
- Petits fours
 - 1 verre de Muscat en apéritif
 - 1 bouteille de Côte de Bourg, Sauvignon pour 5 personnes
 - 1 bouteille de Rasteau pour 5 personnes
 - 1 café
 - 1 litre d'eau pour 4

✿ Menu à

90,00 €

- Amuses bouches
- Cannelloni de foie gras de canard, chutney de quetsches et crumble des sous-bois
- Pavé d'omble chevalier du val d'Orbey, mi-fumé au sapin, crème de cresson à l'huile d'amande grillée
- Pièce de filet de bœuf rôti au four, confit d'échalotes Tonka, crème de girolles
- Finger Chocolat « Cœur Guanacha », sorbet griottes
- Petits fours
 - 1 bouteille de champagne Nachin et Fortini pour 5
 - 1 bouteille de Riesling grand cru pour 5
 - 1 bouteille de St Joseph domaine Colombo pour 5
 - 1 café ou 1 infusion
 - 1 litre d'eau pour 3