



DOMAINE DE ROUFFACH  
RESTAURANT BOHRER

## Menus hors boissons

### Menu à

54,00 €

- Amuses bouches
- Tataki de magret de canard et aigrette de girolles, pulpe de racines douces
- Pavé de mullet saisi, tagliatelle de céleri aux agrumes et impression d'Osmenthus
- Quasi de veau en praline de cèpes, émulsion cèpes et café, jus à saucer impérativement
- Comme une torche aux marrons, aux extraits de cassis
- Petits fours

### Menu à

69,00 €

- Amuses bouches
- Gravlax de truite du Val d'Orbey, rhubarbe et crumble aux herbes
- Moelleux de daurade façon riviera, son jus biscâien
- Fine crème de grenouille, esquimau glacé à l'ail des ours
- Filet d'agneau en viennoise d'herbes, oignons nouveaux et pommes fondantes à la graine de moutarde
- Compromis de chocolat noir extrême et mangue passion
- Petits fours

### Menu à

80,00 €

- Amuses bouches
- Filet d'oie mariné au sésame, tartare de Saint Jacques, compotée de racine à la vanille
- Pavé d'omble chevalier, schniederspaetzle et bouillon aux arômes des friches
- Emulsion de pommes charlottes à la truffe
- Pièce de chevreuil de Hirtzfelden en viennoise, navets confits à l'orange et jus au verjus
- Croustillant de Berstschwiller au poivre de Timut, caramel de pinot noir aux épices
- Comme un vacherin aux fruits du moment, meringue acidulé
- Petits fours



visitez notre boutique en ligne sur [DomaineDeRouffach.SecretBox.fr](http://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](http://www.DomaineDeRouffach.com) • [contact@DomaineDeRouffach.com](mailto:contact@DomaineDeRouffach.com)