



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€⁹⁵*
- ★ *Foie gras de canard au poivre Neelamundi, salade de poulpe
et salsa de piquillos 24€⁹⁵*
- ★ *Effiloché de joue de bœuf en pot au feu, servi froid, 26€⁰⁰
pana cotta de foie gras et pickles d'œuf à la truffe d'été*
- ★ *Comme une salade niçoise à Rouffach, au thon rouge 25€⁹⁵
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€⁹⁵
aigrelette de gruë "cacao, combawa"*

Terre, mer et basse cour

- ✦ *Filet d'omble rôti, et chenopode en raviole crémeuse
coulis de truffe d'été au vin rouge* 32€⁰⁰
- ✦ *Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes, crémeux de celles-ci aux épices
et fumet de cèpes* 29€⁰⁰
- ✦ *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€⁰⁰
- ✦ *Queue et pinces de homard, crémeux de saté,
queue à l'huile de noisette* 44€⁰⁰
- ▲ *Pièce de bœuf cuit 16 heures et servi rosé, jus à saucer fève tonka,
Pomodorro farcie aux girolles, saucisson de pomme de terre* 29€⁹⁵
- ▲ *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€⁰⁰
- ▲ *Noisette d'Agneau poché au charbon végétal,
aubergine fumée accompagné d'un jus à la menthe poivrée* 39€⁰⁰
- ▲ *Quasi de Veau au four en viennoise de citron sur une pissaladière, pétales de pomodoro
et jus à la sauge des prés* 29€⁰⁰
- ▲ *Tatin d'endives rôties aux pommes et pleurotes des dunes* *Végétarien* 24€⁰⁰

Le gourmet express ✨ 27€⁰⁰
(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€⁹⁵

Foie gras de canard au poivre Neelamundi,

Pavé d'omble chevalier, étuvée de trompettes et cresson
amandes torréfiées

Espuma Mozzarella à la Truffe d'été

Noisette d'Agneau poché au charbon végétal

Le trio des affinés d'ailleurs et des fermes alentours

Fine tartelette aux éclats de gruë de cacao,
mascarpone et arabica

Le gastronome ✨ 49€⁹⁵

Compression de tomate cœur de bœuf
« Caprese » au wasabi, Gremolata de bourache

Bisque de homard aux chataignes,
Tartine de Chaource au chutney de chataignes

Filet mignon de cochon poché aux herbes fraîches,
risotto d'épeautres soufflé

Le Brin d'Amour, sa gelée au foin
et croustillant de tapenade

Carpaccio de mangue infusé à la fève de tonka

Jour de fête au village ✨ 106€⁰⁰

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€⁹⁵

Les éclats sucrés du pâtissier

- ★ *Comme une Pavlova aux agrumes* 12€⁰⁰
- ★ *Fine tartelette aux éclats de grué de cacao, mascarpone et arabica* 12€⁰⁰
- ★ *Carpaccio de mangue infusé à la fève de tonka,
grosse madeleine au combawa* 12€⁰⁰
- ★ *Malhtasha croustillante au chocolat, sabayon à la truffe et sa sauce gianduja,
crème glacée vanille* 12€⁰⁰
- ★ *Compromis chocolat noir extrême, sorbet passion et grué* 12€⁰⁰

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