

Les premières assiettes

*Carpaccio de noix de Saint-Jaques, viennois aux câpres
et citron confit, crème de caviar de hareng 22€

*Foie gras de canard confit au poivre de Neelamundi,
pickles de cèpes au vinaigre de tokay et coing confit au safran du
château 22€

Terre, mer et basse cour

*Pavé d'omble chevalier mi-fumé au sapin,
crémée de cresson à l'huile d'amande grillée 25€

*Queue de pinces de homard rôtie, croustillant de cèpe
à la moutarde, crèmeux de saté 36€

*Pièce de chevreuil d'ici au beurre de truffe,
crèmeux de choux fleurs à la reine des prés, hardpflekirchla à la truffe 29€

Les éclats sucrés du pâtissier

*Feuille à feuille crème diplomate à la vanille, caramel au beurre salé 10€

*Torche aux marrons aux extraits de cassis 10€

livraison possible dans un rayon de 15 kilomètres (sous réserve de disponibilité)

Du lundi au samedi, midi et soir

livraison possible dans un rayon de 15 kilomètres (sous réserve de disponibilité)



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

Vente à emporter

Vous pourrez retirer vos plats ou votre menu,
du lundi au samedi de:

- de 11h00 à 14h00
- de 17h30 à 20h30

Les commandes peuvent se faire jusqu'à 20h00 la veille

Le menu gourmet express

Deux formules à votre convenance

Deux plats de votre choix*, 23.00 €

Trois plats de votre choix*, 25.00€

*choix dans le menu gourmet express

Tataki de magret de canard au sirop d'érable et légumes d'automne

ou

Lingot de foie gras pané au pavot, chutney d'ananas

Quasi de veau, poireau rôti, mille feuilles de pommes de terre,
jus à saucer

ou

Pavé de saumon rôti sur une pomme fondante, condiment de
châtaigne et sucs de balsamico

Finger citron praliné, caramel au beurre salé