

Les Amuses Bouche

L'Assortiment des 4 mises en bouche

6€

Moelleux de crustacés aux pistaches vertes

et grains de passion

Maki de chèvre au jambon cru et citron confit,

condiment châtaigne

Crème de betterave aux agrumes et vinaigre de sylvaner,

caviar de Hareng

Verrine de potimarron aux arômes de Truffe

Les premières assiettes

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, viennois aux câpres

et citron confit, crème de caviar de hareng

22€

Foie gras de canard confit au poivre de Neelamundi,

pickles de cèpe au vinaigre de tokay

et coing confit au safran du château

22€

Terre, Mer

Pavé d'omble chevalier mi-fumé au sapin,

crémée de cresson à l'huile d'amande grillée

32€

Queue de pinces de homard rôtie, croustillant de cèpes

à la moutarde, crèmeux de saté

36€

Pièce de chevreuil aux sucs de tamarin,

Albuféra et chapelure grillée aux épices

31€

Les éclats sucrés

Cylindre Marron et clémentine

8€

Palet tout chocolat "caraïbe", mousse légère à la chicorée

8€

Menu Gourmet Express

du lundi au samedi

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

Semaine du 25 au 30 janvier 2021

Tataki de magret de canard au sirop d'érable et racines douces

ou

Raviole végétal ouverte de crabe au daikon et pamplemousse rose,

impression de guacamole

-

Moelleux de Daurade Royale fourré rivière,

macaroni aux oignons nouveaux et jus biscaïen

ou

Épaule de marcassin confite aux trompettes,

écrasée de céleri aux herbes

-

Fraîcheur citron et fromage blanc, confit de griottes à la verveine

Nos Produits d'Exception

Camembert "au lait cru" crème de truffe (pour 6 personnes)

12€

Camembert 'au lait cru" à la truffe (pour 6 personnes)

19€80

Bocal de foie gras d'oie à la truffe (400g)






90€

Le geste cadeau...

... Un moment intemporel

Parce qu'aimer c'est gâter...

...alors gâtez vos proches...

-  Menu hommage aux princes évêques, Menu 4 plats **61€ par pers**
-  L'épicurien des princes évêques, Menu 3 plats 1 apéritif
2 verres de vin, 1 café, 50 cl d'eau **71 € par pers**
-  Menu hommage aux princes évêques, Menu 4 plats 1 apéritif
3 verres de vin, 1 café, 50 cl d'eau **91 € par pers**
-  Les princes évêques en fête, Menu 5 plats, 1 apéritif,
4 verres de vin, 1 café, 50cl d'eau **114€ par pers**
-  Jour de fête au village, Menu 7 plats, 1 apéritif,
6 verres de vin, 1 café, 50cl d'eau **151€ par pers**
-  Bon de valeur, offrez un bon de valeur à vos proches
pour un moment gourmand

**Nos offres cadeaux sont
valables 2 ans et disponibles :**

- Directement au Domaine de Rouffach
- Par téléphone au 03.89.49.69.80
- En ligne sur notre site internet :
DomaineDeRouffach.SecretBox.Fr



1 rue Raymond Poincaré - 68250 Rouffach - Tél. +33 3 89 49 62 49

contact@DomaineDeRouffach.com - www.domainederouffach.com



D O M A I N E D E R O U F F A C H
RESTAURANT BÖHRER
T A B L E C O N V I V I A L E

*Vente à emporter
du lundi au samedi*

Vous pourrez retirer vos commandes

- de 11h00 à 14h00
- de 17h00 à 20h00

Les commandes sont à passer au plus tard la veille 20h :

- téléphone : 03 89 49 62 49

- mail : contact@domainederouffach.com

*Retrouvez notre carte et
menu gourmet express sur
nos réseaux sociaux
ou notre site internet*



@restaurantbohrer



Restaurant Bohrer



www.domainederouffach.com

livraison possible dans un rayon de 10 kilomètres (sous réserve de disponibilité, de météo ...)