

Les Premières assiettes froides et chaudes

Compression de tomates "Coeur de boeuf", gremolata au citron vert et crémeux umami au wasabi	✓	25€
La Pizzette Antipasto Bianca à la Truffe	✓	28€
Comme un vitello tonato, girolles en aigrette, condiment "roucola e nocciole tostate"		29€
Truite saumonée en carpaccio, royale de Foie gras de canard et Tamara de celui ci à la Truffe d'été		29€
Foie gras de canard au poivre de cassis, salade de poulpe et salsa de piquillos		31€
Escalope de foie gras de canard poêlée, crumble à l'Aspérule et aigrettes de petits fruits		35€

Terre, mer et basse cour

Fleurs de courgettes fourrées à l'aubergine et pistache, girolles fraîches jus de pomme d'amour au vinaigre de Gundolsheim	✓	32€
Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes, beurre d'agrumes et rapé de citron noir d'Iran		29€
Cuisses de grenouilles et ciboulette, Maltasha aux oignons aigres, tombée de girolles		35€
Langoustines en ravioles, sauce Ducléré et fine gelée à la truffe d'été		39€
Queue et pinces de homard rôti au beurre d'herbes massala, gros gnocchi, jus au vieux gewurztraminer, fraîcheur de cerfeuil		49€
Grenadin de veau poché au beurre de truffes d'été, éclats de fèves et cébettes		42€
Pièce de filet de boeuf en viennoise d'olives noires kalamata artichaut farci à la ricotta, et jus relevé acciuga		38€
Suprême de pigeon de la ferme Kieffer en croute de chermoula, jus au foin pastilla de cuisse et petit épeautre soufflé au végétal		45€
Pièce de chevreuil d'ici, crème de chou-fleur à l'amande, hardartepflepluta aux girolles jus aux baie de cassis et vinaigre "Alsamique" de Rouffach		45€

Tous les jours au déjeuner et au dîner*

Le Gourmet Express

Servi du mardi au samedi au déjeuner

°La composition du menu gourmet express
change toutes les semaines selon la saison, l'inspiration
du chef et de son équipe

* Menu non valable le Samedi soir

36€
hors boissons

Entrée

Plat

Dessert

Le Gastronomes

à 55€

Compression de tomates "Coeur de boeuf"
gremolata au citron vert, sauce Umami

Filet de Daurade Royale en habit de polenta,
fleur de courgette farcie, jus de crustacé au foin

Comme un Vitello Tonato servi froid,
croquette de chèvre et piperade

Sablé breton à l'abricot et armoise du plateau Rouffachois,
sorbet abricot thym

Les Agapes à 90€

Foie gras de canard au poivre de cassis,
salade de seiche et salsa de piquillos

Linguine à l'encre de seiche et grosses crevettes, beurre
d'agrumes et râpé de citron noir d'Iran

artichaut farci à la ricotta
crémeux à la truffe d'été

Pièce de chevreuil d'ici, crème de chou-fleur à
l'amande, hardartepflepluta,
jus au vinaigre "Alsamique" de Rouffach

Le duo des Affinés d'Alsace (supplément de 6€)

Variation d'un vacherin cassis,
sorbet de celui-ci

Jour de Fête au Village à 115€

Salpicon de homard sur une soupe froide de tomate,
effeuillé de pêche et truffe d'été

Escalope de foie gras de canard poêlée
crumble à l'aspérule et aigrettes de petits fruits

Fleur de courgette fourrée à l'aubergine
et pistache, son jus tomate

Cuisses de grenouilles et ciboulette, Maltasha aux
oignons aigres, tombée de girolles

Suprême de pigeon de la ferme Kieffer
en croute de chermoula, jus au foin

Les affinés d'ailleurs et des fermes alentours

Les éclats sucrés du pâtissier

A savourer ou à Partager

Croustillant de Munster, compotée de cassis,
salade d'herbes de cueillette 9€

L'écritoire des affinées de nos plaines et de nos montagnes 14€95
assortiment de 5 fromages, confiture ou chutney du moment

Les éclats sucrés du pâtissier

Finger Framboises et reine des prés, sorbet framboises poivrons rouges 14€

Sablé breton à l'abricot et Armoise du Piemont Rouffachois, sorbet abricots thym 14€

Variation d'un vacherin au baies de cassis, sorbet de celui-ci 14€

Mi cuit chocolat confit de mûres, sorbet mûres au poivre de Timut 14€

Voile de chocolat, crème de sarrasin et compote de Truffe 14€

Tiramisu en cylindre craquant, glace au café torréfié 14€

Pour accompagner votre dessert

Porto rouge Ramos Pinto Adrano Réserve	6cl	12€
Porto blanc SAO PEDRO Das Aguias	6cl	12€
Rasteau Domaine de la Soumade 2016	6cl	14€
Maury Cap Vintage 2016 4ans en fût	6cl	23€
Gewurztraminer "Vendange Tardive" Klipfel	12cl	15€



Du jeudi 19 juin au samedi 30 Août

13ème édition

Le Festival de la Truffe d'été



89€
par pers.



DOMAINE DE ROUFFACH
RESTAURANT BÖHRER
TABLE CONVIVIALE

Les grands thés à la manière du vin

Les meilleurs thés du monde infusés à froid, sans sucre, sans additifs et très faiblement théinés.

A savourer dans un verre à vin, à la température d'un vin blanc.

Une détonation d'arômes en bouche pour accompagner les meilleurs moments de table et instant de rafraîchissement quand l'alcool n'est pas l'option choisie.

Kagoshima (Grillé, iodé, boisé)

Thé kuki hojicha japonais. Kyu Shu 2022. Récolte d'automne

Jasbire (bouquet de fleurs blanches zestées)

Thé blanc népalais d'altitude. Récolte printemps

12cl

8€

10€

Les cocktails "Spritz"

Apérol spritz	14cl	12€
Cynar Spritz	14cl	14€
Limoncello spritz	14cl	16€
Martini blanc spritz	14cl	16€
Campari spritz	14cl	16€

La sélection de nos apéritifs

Crémant

Crémant Arthur Metz Prestige Brut

Crémant Rosé Cave de Pfaff Brut

L'Apéritif maison, crème du moment et Crémant

Champagne

Nachin fortini Brut

Alsace

Muscat d'Alsace

Le Rosé

A l'ombre de l'Olivier IGP Terres du Midi

12cl

10€

12€

12€

14€

9€

9€

Les grands thés
à la manière d'un Mocktail
sans alcool
"Comme un Virgin Hugo"

Kagoshima

Thé kuki hojicha japonais,

sirop de sureau bio

16cl

12€