



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** 19€⁹⁵*
- ★ *Foie gras de canard au poivre Neelamundi, salade de poulpe
et salsa de piquillos 24€⁹⁵*
- ★ *Comme une salade niçoise à Rouffach, au thon rouge
et anchois de Collioure 25€⁹⁵*
- ★ *Carpaccio de Saint Jaques, vinaigrette de laitue et rapé de chèvre frais,
salade d'herbes de cueillette 26€⁰⁰*
- ★ *Escalope de foie gras de canard poêlée, melba aux mûres noires
aigrelette de grué "cacao, combawa" 29€⁹⁵*

Terre, mer et basse cour

- ✦ *Filet de Daurade Sébaste en feuille de murier, sauce vierge, pomodoro farcie aux girolles et anchois* 29€⁰⁰
- ✦ *Pannequet de grosses crevettes aux feuilles de consoudes, jus coraline aux arômes des friches et beurre de camomille des près* 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, crémeur de saté, queue et fleur de courgettes à l'huile de noisette* 44€⁰⁰

- ♣ *Pièce de bœuf cuit 16 heures et servi rosé, jus à saucer fève tonka, Pomodoro 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 et socca, Pois chiches confits et condiment méchoui, jus au Madère* 29€⁰⁰

- ♣ *Fleurs de courgettes plein champ à l'aubergine et pistache piment doux japaleno, jus rôti de pommes d'amour au vinaigre bio de pinot noir de Gundolsheim *Végétarien** 29€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,

Filet de sébaste aux asperges blanches de Rouffach
bouillon aux arômes des friches

Raviole de chèvre à la truffe et crème de zucchini

Noisette d'Agneau poché au charbon végétal

Le trio des affinés d'ailleurs et des fermes alentours

Saint Honoré tout chocolat

Le gastronome ✨ 49€⁹⁵

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

Bouillon d'asperges à la livèche, petites ravioles au fromage

Filet mignon de cochon poché aux herbes fraîches,
risotto d'épeautres soufflé, jus à la tonka

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

Comme une tartelette soufflée à la pistache
et framboises

Jour de fête au village ✨ 106€⁰⁰

Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette de laitue
et rapé de chèvre frais

Escalope de foie gras de canard poêlée, mures

Fleurs de courgettes plein champ à l'aubergine et pistache

Pavé de bar rôti, amandes aux citrons confits,
truffe de la Saint Jean

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 11,00

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 tartelette soufflée à la pistache,
framboises et sorbet de celle-ci* 12€⁰⁰
- ★ *Pastilla fraises et fromage blanc à la reine des prés, sorbet fraises* 12€⁰⁰
- ★ *Saint-Honoré tout chocolat* 12€⁰⁰
- ★ *Croustillant Rhubarbe glacé à la crème paysanne* 12€⁰⁰

Les incontournables

- ★ *Crèmeux gourmand glacé au caramel beurre salé, confiture de lait* 12€⁰⁰
- ★ *Soufflé chaud à la truffe noire « Mélanosporum, » sorbet champagne* 19€⁰⁰
(20 min de cuisson)