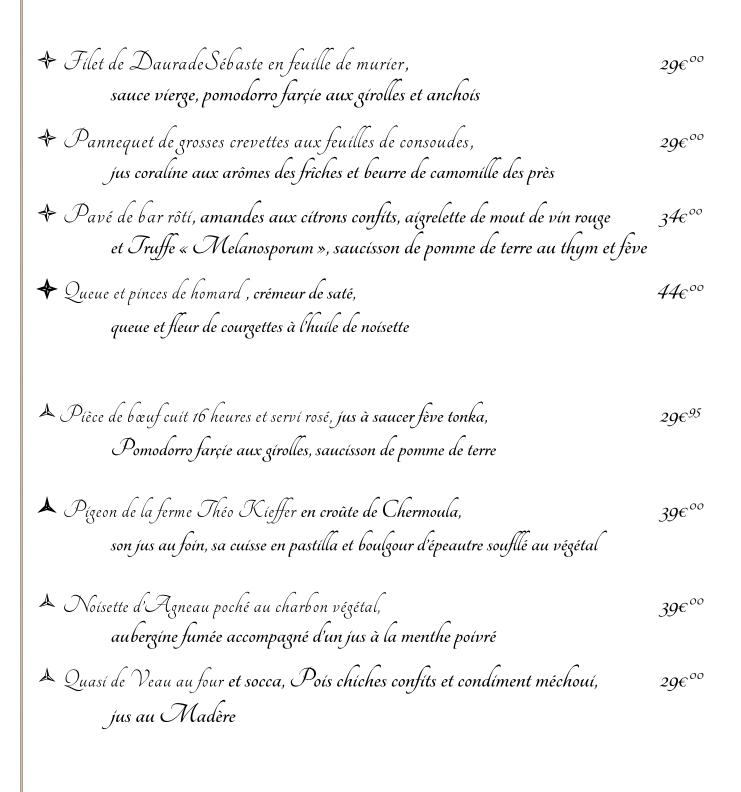


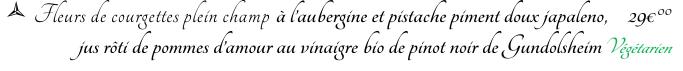
Les premières assiettes froides et chaudes

☆	Compression de tomate cœur de bœuf "Caprese " au wasabi, Gremolata de boura	che
	et son graníté verde <i>Végétarien</i>	19€ ⁹⁵
☆	Foie gras de canard au poivre Neelamundi, salade de poulpe et salsa de piquillos	24€ ⁹⁵
☆	Comme une salade níçoíse à Rouffach, au thon rouge et anchoís de Collíoure	25€ ⁹⁵
☆	Carpaccio de Saint Jaques, vinaigrette de laitue et rapé de chèvre frais, salade d'herbes de cueillette	26€°°
☆	Escalope de foie gras de canard poêlée, melba aux mûres noires aigrelette de grué "cacao, combawa"	29€ ⁹⁵



Terre, mer et basse cour







Le gourmet express % 27€00 (sauf samedí soír)

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 auxasperges blanches de Rouffach bouillon aux arômes des friches

Ravíole de chevre à la truffe et creme de zucchíní

Noisette d'Agneau poché au charbon végétal

Le trío des affínés d'ailleurs et des fermes alentours

Saint Honoré tout chocolat

Le gastronome ¾ 49€⁹⁵

Compression de tomate cœur de bœuf « Caprese » au wasabi_rGremolata de bourache

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

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

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

Comme une tartelette soufflée à la pistache et framboises

Jour de fête au víllage % 106€°°

Carpaccio de Saint Jaques, 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

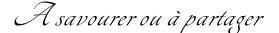
Pavé de bar rôtí, amandes aux cítrons confíts, truffe de la Saínt Jean

Pígeon de la ferme Théo Kíeffer 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



Le duo des écrins des affinées de nos plaines et de nos montagnes assortiment de 6 fromages, confiture ou chutney du moment

*14€*95

*12€*00

Les éclats sucrés du pâtissier

Comme une tartelette soufflée à la pistache, framboises et sorbet de celle-ci

Dastilla fraises et fromage blanc à la reine des prés, sorbet fraises 12€00

* Saint-Honoré tout chocolat 12€°0

★ Croustillant Rhubarbe glacé à la crème paysanne
12€00

Les incontournables

* Crèmeux gourmand glacé au caramel beurre salé, confiture de lait

12€ °°°

* Soufflé chaud à la truffe noire « Mélanosporum, » sorbet champagne

19€00

(20 mín de cuísson)

Restaurant Bohrer « Table convívíale » 1 rue Raymond Poíncaré 68250 Rouffach 03 89 49 62 49

