

## Les Amuses bouche

### L'Assortiment des 4 mises en bouche

6€

- ✂ Panna cotta à laigron et caviar de hareng
- ✂ Crèmeux de chèvre au pesto de pissenlit
- ✂ Crème de betterave aux agrumes et vinaigre de sylvaner, caviar de Hareng
- ✂ Tartare de poisson, crème à la mande douce et amande au saté

## Les premières assiettes

- Foie gras de canard confit au poivre de Neelamundi, rhubarbe poché et gel d'hibiscus 24€
- Carpaccio de noix de Saint-Jacques, vinaigrette à la laitue neige de chèvre frais 26€

## Terre, mer

- Pavé de turbot sur risotto d'épeautre soufflé, sauce au champagne 32€
- Queue et pinces de homard laquée « Bourride » 39€  
bulbe de fenouil confit et fraîcheur de pimprenelles
- Noisette d'agneau farci aux mourrons des oiseaux, pointes et tartare d'asperges, comme une harissa aux herbes, aigrette de girolles 39€

## Les éclats sucrés

- Tartelette crémeuse à la pistache fraises fraîches 8€
- Palet tout chocolat "caraïbe", mousse légère à la chicorée 8€

Tous nos plats sont retirés froids  
et seront à mettre en température par vos soins, selon la fiche explicative



DOMAINE DE ROUFFACH  
RESTAURANT BÖHRER  
TABLE CONVIVIALE

## 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 03 au 08 mai 2021

Ouf servi mollet, crème d'asperges vertes et royale à l'anis vert.

ou

Comme un gravlax de saumon sur un financier à la noisette,  
Fromage frais aux herbes de cueillette

Omble chevalier rôti, pomme fondante et vinaigrette balsamico

ou

Mignon de cochon poché au végétal, macaronis aux oignons nouveaux,  
jus à la tonka

Crèmeux chocolat, cœur de "Guanaja", mousse légère arabica  
et choucho de sarrasin

## 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€