

## 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 » bulbe de fenouil confit et fraîcheur de pimprenelles 39€
- 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 17 au 22 mai 2021

Cannelloni aux herbes, servi froid et grosses crevettes, pickles de champignons

ou

Déclinaison de thon au céleri branche, vinaigrette pissaladière

Pavé de sturgeon sur une socca aux aromates, crème de carotte à la coriandre et condiment méchoui

ou

Epaule d'agneau confite à lail des ours, caviar d'aubergine au charbon végétal

Riz au lait à la pistache et fraise

## 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€