

Les Amuses bouche

L'Assortiment des 4 mises en bouche

6€

- ✂ Panna cotta à l'aignon 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 l'amande douce et amande au saté

Les premières assiettes

Foie gras de canard,

salade de poulpe et salsa de piquillo

24€

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, vinaigrette à la laitue

et râpé de chèvre frais, salade d'herbes de cueillette

26€

Terre, mer

Pavé de bar rôti, mousseron des près et amandes aux

citrons confits, aigrette de mout de vin rouge et truffe de la Saint Jean, saucisson de pomme de terre

32€

Queue et pinces de homard rôti crèmeux de saté,

queue et fleur de courgettes à l'huile de noisette

39€

Noisette d'agneau poché au charbon végétal,

aubergine fumée accompagné d'un jus à la menthe poivrée

39€

Les éclats sucrés

Tartelette crèmeuse à la pistache fraises fraîches

8€

Saint-Honoré tout chocolat

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*, 25,00 €

Trois plats de votre choix*, 27,00€

*choix dans le menu gourmet express

Semaine du 15 au 19 juin 2021

Rafraichissement de melon à la mélisse et poivre bio de Sarawak,

chiffonnade de jambon cru

ou

Collection de tomates en jeu de texture, condiment de pépins

et mousse de mozzarella

Pavé d'esturgeon rôti à l'aspérule odorante de nos collines

fèves et polenta aux girolles

ou

Coquelet d'Alsace en croute de pain, purée d'artichauts au citron confit et

tomates cœur de pigeon, jus au vinaigre de framboise

Finger au chocolat « cœur de guanaja », sorbet griottes

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