

## 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,

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 crémeuse 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 22 au 26 juin 2021

Rafraichissement de melon à la mélisse et poivre bio de Sarawak

ou

Saumon mariné en gravelax de betterave, financier à la noisette

Dos de lieu sur une crème de persil, sauce vierge aux fèves

ou

Epaule d'agneau confite aux baies de goji, roesti et mousse de burrata servie froide, herbes de cueillette

Mi-cuit chocolat « extra bitter » et confit de mûres

## 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