

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, 24€
salade de poulpe et salsa de piquillo
- Carpaccio de noix de Saint-Jacques, vinaigrette à la laitue 26€
et râpé de chèvre frais, salade d'herbes de cueillette

Terre, mer

- Pavé de bar rôti, mousseron des près et amandes aux 32€
citrons confits, aigrette de mout de vin rouge et truffe
de la Saint Jean, saucisson de pomme de terre
- Queue et pinces de homard rôti crèmeux de saté, 39€
queue et fleur de courgettes à l'huile de noisette
- Noisette d'agneau poché au charbon végétal, 39€
aubergine fumée accompagné d'un jus à la menthe poivrée

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 mardi 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 12 au 16 octobre 2021

Soupe de pain grillée et giralles, tartine de celle-ci en aigrette

ou

Terrine de volaille fermière aux éclats de noisettes, pulpe de zucchini

Lieu saisi sur une étuvée de navets salés, "Suri Rueva"
pommes cocottes et jus à la réglisse

ou

Côte de cochon fourrée au foie gras,
pomme fondante et choux rouge confit

L'Écrin des Trois Affinés, sa confiture d'huile d'olive
(en supplément 6€)

Souvenir d'enfance, caramel et petits beurre

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