

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 26 avril au 1^{er} mai 2021

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

ou

Tataki de magret de canard, compote de butternut à la vanille

Comme une matelote de sandre au riesling, en raviole ouverte

ou

Epaule d'agneau confite à lail des ours, pulpe d'aubergine

Au charbon végétal et concassée de tomate

Mi-cuit chocolat 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
- Bocal de foie gras d'oie à la truffe (400g) 90€