

## A savourer ou à Partager

Croustillant de Saint Marcelin, confit de Rhubarbe, 9€  
salade d'herbes de cueillette

L'écrin des affinées de nos plaines et de nos montagnes 14€95  
assortiment de 5 fromages, confiture ou chutney du moment

## Les éclats sucrés du pâtissier

Fraîcheur citron yaourt, diplomate à la pistache et mûres au poivre de Timut 14€

Variation d'un vacherin à la fraise, sorbet fraise-violette 14€

Feuille à feuille au chocolat et riz noir, extrait de verveine 14€

Finger chocolat "Coeur de Guanaja", griottes et sorbet de celles ci 14€

Comme un baba à la rhubarbe, impression "d'aloïse citronnée" 14€

Tiramisu en cylindre craquant, glace au café torréfié 14€

## Pour accompagner votre dessert

Porto rouge Ramos Pinto Adrano Réserve	6cl	12€
Porto blanc SAO PEDRO Das Aguias	6cl	12€
Rasteau Domaine de la Soumade 2016	6cl	14€
Maury Cap Vintage 2016 4ans en fût	6cl	23€
Gewurztraminer "Vendange Tardive" Klipfel	12cl	15€



Pour fêter  
les Mamans

Le restaurant  
sera ouvert

Le dimanche 25 mai

Uniquement au déjeuner

à la carte

et nos différents menus à

partir de 60€



DOMAINE DE RUFFACH  
RESTAURANT BÖHRER  
TABLE CONVIVIALE

## Les grands thés à la manière du vin

Les meilleurs thés du monde infusés à froid, sans sucre, sans additifs et très faiblement théinés.

A savourer dans un verre à vin, à la température d'un vin blanc.

Une détonation d'arômes en bouche pour accompagner les meilleurs moments de table et instant de rafraîchissement quand l'alcool n'est pas l'option choisie.

Kagoshima (Grillé, iodé, boisé)

Thé kuki hojicha japonais. Kyu Shu 2022. Récolte d'automne

Jasbire (bouquet de fleurs blanches zestées)

Thé blanc népalais d'altitude. Récolte printemps

12cl

8€

10€

## Les cocktails "Spritz"

Apérol spritz	14cl	12€
Cynar Spritz	14cl	14€
Limoncello spritz	14cl	16€
Martini blanc spritz	14cl	16€
Campari spritz	14cl	16€

## La sélection de nos apéritifs

Crémant

Crémant Arthur Metz Prestige Brut

Crémant Rosé Cave de Pfaff Brut

L'Apéritif maison, crème du moment et Crémant

Champagne

Nachin fortini Brut

Alsace

Muscat d'Alsace Pavlova méli mélo de fraises, sorbet fraise-violette

Le Rosé

A l'ombre de l'Olivier IGP Terres du Midi

12cl

10€

12€

12€

14€

9€

9€

Les grands thés  
à la manière d'un Mocktail  
sans alcool  
"Comme un Virgin Hugo"

Kagoshima

Thé kuki hojicha japonais,

sirop de sureau bio

16cl

12€

## Les Premières assiettes froides et chaudes

La Pinsette Antipasto Bianca à la Truffe 	28€
Asperges blanches grillées et "brulées", rémoulade de Crabe à la ciboulette et crémeux à l'oeuf	32€
Homard en salpicon sur une compression de veau dans l'esprit d'un Presskopf gribiche à l'ail des ours	34€
Pressé de Foie gras de canard, asperges vertes, jeu de texture d'anguille fumée et gelée d'Auxerroix à l'ortie	34€
Escalope de foie gras de canard poêlée en chaud froid d'omble chevalier pickles de chou rave	35€
<h3>Terre, mer et basse cour</h3>	
Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes, beurre d'agrumes et rapé de citron noir d'Iran	29€
Cuisses de grenouilles et ciboulette, Maltasha aux oignons aigres, tombée de girolles	35€
Dos de Cabillaud "Skrei", capelleti et asperges blanches, bouillon crémeux au rumex	39€
Queue de Homard au beurre de sarazin, fleishnaka à l'ail des ours et vinaigrette et jus de carcasses	49€
Pièce de filet de boeuf rôtie, royale de moelle, viennoise d'oignons nouveaux purée de petits pois à l'estragon et black sauce	39€
Grenadin de veau, asperges vertes rôties, pesto de pissenlit et anchois	42€
Carré d'agneau condimenté d'une aigrette de rhubarbes, schupfnudla à l'ail des ours, crémeux de morilles	44€
Suprême de pigeon de la ferme Kieffer en coque de graines, fleishkierchla de cuisses semoule Alsacienne aux herbes de cueillette	45€
Tatin d'asperges, caramel de morilles noires salade de pousses du piémont Rouffachois 	32€

Tous les jours au déjeuner et au dîner\*

## Le Gourmet Express

Servi du mardi au samedi au déjeuner

°La composition du menu gourmet express change toutes les semaines selon la saison, l'inspiration du chef et de son équipe

\* Menu non valable le Samedi soi,



## Le Gastronomes

à 55€

Asperges blanches grillées et "brulées", pamplemousse confit et crémeux à l'oeuf

Déclinaison de magret de Canard en tourte et rôti, compotée d'oignons à la rhubarbe

Bleu de Bresse en émulsion, sorbet roquette et perles de poisson Ikura

Comme un baba à la rhubarbe, impression de verveine

## Les Agapes à 90€

Pressé de Foie gras de canard, asperges vertes et anguille fumée

Pince et bras de Homard en fleishnaka, vinaigrette et jus de carcasse

Rémoulade de chair de crabe à la ciboulette, émulsion de celle ci

Carré d'agneau aux morilles noires, aigrette de rhubarbe

Le duo des Affinés d'Alsace (supplément de 6€)

Variation d'un vacherin à la fraise, sorbet fraise-violette

## Jour de Fête au village

à 115€

Salpicon de Homard sur une compression de veau dans l'esprit d'un Presskopf

Escalope de foie gras de canard poêlée en chaud, froid d'omble chevalier et pickles

Tatin d'asperges et caramel de morilles noires salade d'herbes de cueillette

Dos de Cabillaud "Skrei" et capelletti, bouillon crémeux au rumex

Suprême de pigeon en coque de graines, fleishkierchla de cuisses

Les affinés d'ailleurs et des fermes alentours

Les éclats sucrés du pâtissier