

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, 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 froid 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 20 au 24 juillet 2021

Cannelloni de champignons aux herbes et grosse crevette,
pickles de champignons

ou

Carpaccio de melon okashi, croustillant de pissaladière

Pavé lieu au sel de Zaatar, boulangère de pommes charlottes et jus
d'aignons doux

ou

Pithiviers de caille d'antan au foie gras, pulpe d'artichauts et impression de
persil

Feuille à feuille à la crème diplomate, caramel au beurre salé et noisettes

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