

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,* 26€
vinaigrette à la laitue et râpé de chèvre frais, salade d'herbes de cueillette

Terre, mer

- Pavé de bar rôti,* 32€
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
- Queue et pinces de homard rôti* 39€
crèmeux de saté, 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 crémeuse à la pistache* 8€
fraises fraîches
- 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 27 au 31 juillet 2021

Tataki de magret de canard au sirop d'érable et grains de grenade

ou

Carpaccio de melon okashi, croustillant de pissaladière

Maquereau en opaline de pain et salade tiède de pousses d'épinards, mousseux à la reine des prés

ou

Paleron de veau confit 12 heures, pommes fondante et compotée d'oignons rouges au poivre de tasmanie

Mi cuit au chocolat extra bitter et confit de mures, sorbet de celles-ci

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