

## 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 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 près*

*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