



D O M A I N E D E R O U F F A C H
RESTAURANT B Ö H R E R
T A B L E C O N V I V I A L E

Les premières assiettes froides et chaudes

- ★ *Emulsion de pomme charlottes, râpé de truffes du moment* 29€⁰⁰
- ★ *Foie gras de canard mélémélo de sentier des sous-bois, champignons et cèpes* 34€⁰⁰
- ★ *Endive rôtie tonato, lingot de thon mariné à la graine de pavot* 26€⁰⁰
- ★ *Ceviche de daurade royale aux câpres cappucines, salade d'herbes à l'avocats,
et caviar de betterave* 26€⁰⁰
- ★ *Le tataki de filet d'oie sur un condiment de « pistaches -teriaki »* 26€⁰⁰
- ★ *Escalope de foie gras de canard poêlée et viennoise de citron,
râgout de lentilles beluga, nuage des sous bois* 34€⁹⁵

Terre, mer et basse cour

- ✦ Pavé d'omble chevalier mi-fumé au sapin, trompettes,
son émulsion parmentière, cresson de source à l'amande grillée 32€⁰⁰
- ✦ Noix de Saint-Jacques poêlées, rizotto de rave blanc Truffe d'automne,
jus au pinot noir d'Alsace 42€⁰⁰
- ✦ Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes, crémeux de celles-ci aux épices
et fumet de cèpes 29€⁰⁰
- ✦ Pavé de bar rôti, amandes aux citrons confits, aigrette de mout de vin rouge
et Truffe « uncinatum », saucisson de pomme de terre au thym et fève 34€⁰⁰
- ✦ Queue et pinces de homard, crémeux de saté, fenouil confit façon bourride 45€⁰⁰
- ▷ Pièce de filet de bœuf rôtie en croute de cèpes, fondue d'échalote et ses larmes au cynorhodon, 35€⁰⁰
jus aux arômes des friches et pommes pont-neuf au thym
- ▷ Pièce de chevreuil en feuille de datte, crème de chou fleur à l'amande, hardartepflepfluta 42€⁰⁰
jus à la reine des prés
- ▷ Noisette d'Agneau aux herbes, fondant de pois chiche aux aromates 39€⁰⁰
jus à l'épine vinette
- ▷ Volaille fermière, ses nouillettes Alsacienne 36€⁰⁰
Emulsion Albufera et truffes de saison
- ★ Butternut confite au sirop d'érable, émulsion de pain grillé,
aigrette de trompette au gingembre 26€⁰⁰

Végétarien

Le gourmet express ✨ 35€⁰⁰

(sauf samedi soir
Et jours fériés)

Tous les jours au déjeuner et au dîner
Menu Gourmet express « ¾ heure en saveur »

Retrouvez les formules et le détail du menu de la semaine
Sur le rouleau disposé sur votre table

Les agapes ✨ 80€⁰⁰

Endive rôtie tonato, lingot de thon mariné et pavot

ou

Foie gras de canard mélémélo de sentier des sous-bois,
champignons et cèpes (Supplément 15 €)

Médaille de homard, bao aux cèpes,
Jus de volaille aux noix

Royale de potimarron, granola de graines de celui-ci
Chicmichuri aux orties

Pièce de chevreuil en feuille de datte,
crème de chou fleur à l'amande, hardartepflepfluta

L'Écrin des Trois Affinés (en supplément 6€)

Finger crémeux au fromage blanc et reine des prés,
quetsches et coulis de vin chaud

Le gastronome ✨ 55€⁰⁰

Filet d'oie en tataki au miel de sapin,
Crème de patate douce et grecque de giroles

Quenelle d'oie aux lentilles béluga, crémeux de champignons

Foie gras d'oie servi à la cuillère comme jadis
(supplément 15 €)

Suprême et cuisse d'oie rôtis, écrasé de céleri boule,
Chutney de châtaignes et émulsion Albuféra

Gourmandise chocolat noir extrême et son sorbet passion

Jour de fête au village ✨ 110€⁰⁰

Ceviche de daurade royale, sel de chorizo
salade d'herbes à l'avocats et caviar de betterave

Escalope de foie gras de canard poêlée,
râgout de lentilles beluga, nuage des sous bois

Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes,
crèmeux de celles-ci aux épices

Pavé de bar rôti à la truffe d'automne
Amande et citron confit

Noisette d'Agneau aux arômes des friches,
fondant de pois chiche

Les affinés d'ailleurs et des fermes alentours

Les éclats sucrés du pâtissier

Toute modification dans un menu entraînera un supplément de 15,00

A savourer ou à partager

- ★ *Le duo des écrins des affinées de nos plaines et de nos montagnes
assortiment de 6 fromages , confiture ou chutney du moment* 15€⁹⁵

Les éclats sucrés du pâtissier

- ★ *Pavlova griotte et chocolat, au kirsch, comme en Foret Noire* 14€⁰⁰
- ★ *Finger au fromage blanc et reine des prés, quetsches et coulis de vin chaud* 14€⁰⁰
- ★ *Comme une torche aux marrons aux extraits et baies de cassis confit* 14€⁰⁰
- ★ *Tendre crémeux au chocolat Guanaja, crème à la chicoré et chouchou de sarazin* 14€⁰⁰
- ★ *Comme un tiramisu, en cylindre craquant, glace au café torréfié* 14€⁰⁰
- ★ *Gourmandise tiède chocolat noir extrême, mangue, sorbet passion et grué* 14€⁰⁰

*Restaurant Bohrer « Table conviviale »
1 rue Raymond Poincaré 68250 Rouffach 03 89 49 62 49*