



DOMAINE DE RUFFACH
RESTAURANT BÖHRER
TABLE CONVIVIALE

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
- ★ *Langoustines marinées au vieux rhum, croustillant aux graines et pamplemousse rose* 26€⁰⁰
- ★ *Le tataki de filet d'oie sur un condiment de « pistaches -teriaki »* 26€⁰⁰
- ★ *Escalope de foie gras de canard poêlée en chaud froid d'omble chevalier,
pickles de chou rave* 34€⁹⁵

Terre, mer et basse cour

- ✦ *Pavé de turbot laqué à l'ama fleur de bière, crémeux de petit orge
et oseille* 34€⁰⁰
- ✦ *Noix de Saint-Jacques poêlées, rizotto de rave blanc Truffe d'hiver,
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, pomme de terre au thym et fève* 34€⁰⁰
- ✦ *Queue et pinces de homard rôties au zaatar, carottes des sables et condiment d'ail noir* 45€⁰⁰
- ✦ *Pièce de filet de bœuf, son os à moelle viennoise d'oignons nouveaux,
purée de petit pois à l'estragon, black sauce* 35€⁰⁰
- ✦ *Pièce de chevreuil en feuille de datte, crème de chou fleur à l'amande, hardartepslepfluta
jus à la reine des prés* 42€⁰⁰
- ✦ *Gigue d'agneau au four, tatin d'asperges, caramel de giroldes,
Et salade d'herbes de cueillette* 39€⁰⁰
- ✦ *Volaille fermière ,ses nouilletes Alsacienne
Emulsion Albufera et truffes de saison* 36€⁰⁰
- ✦ *Butternut confite au sirop d'érable, émulsion de pain grillé,
aigrette de trompette au gingembre* 26€⁰⁰

Végétarien

Le gourmet express ✨ 36€⁰⁰

(sauf samedi soir
Et jours fériés)

Tous les jours au déjeuner et au dîner
Menu Gourmet express « ¼ 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

Langoustines marinées au vieux rhum, croustillant aux
graines et pamplemousse rose

ou

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

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

Raviole inversée au chèvre frais
et pulpe de zucchini aux arômes de truffes

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

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

Cylindre citron praliné, caramel au beurre salé

Le gastronome ✨ 55€⁰⁰

Raviole végétale de daïkon, endive et pamplemousse,
condiment d'avocat

Paleron de veau confit 15 h, chutney de griottes au grué
Hardartepsflepluta

Tartelette de Sainte Maure en jeu de texture
Voile de fleurs

Gourmandise chocolat noir extrême et son sorbet passion

Jour de fête au village ✨ 115€⁰⁰

Tartelette moderne au homard
et marbré d'avocats aux aromates

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

Asperges blanches rôties et morilles, émulsion livèche

Pavé de turbot laqué à la fleur de bière,
crèmeux de petit orge, ail noir et oseille

Gigue d'agneau au four, tatin d'asperges, caramel de giroles,
Et salade d'herbes de cueillette

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
- ★ *Esprit d'une omelette norvégienne à l'ananas et tonka* 14€⁰⁰
- ★ *Tendre crémeux au chocolat Guanaja, crème à la chicoré et chouchou de sarazin* 14€⁰⁰
- ★ *Cylindre citron praliné, caramel au beurre salé* 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*