



DOMAINE DE ROUFFACH
RESTAURANT BOHRER

Les premières assiettes froides et chaudes

- ★ Cappuccino de céleri et cèpes, Croustillant de cèpes et crumble de parmesan 19,00 €
Végétarien
- ★ Traditionnel foie gras d'Oie à la truffe servi comme jadis,
Chutney de figues 29,00 €
- ★ Baron de saumon aux baies de poivre de passion et suc de chicorée 25,00 €
- ★ Quatuor d'huitres en gelée de persil plat et raifort sorbet à l'huitre végétale 27,00 €
- ★ Tartine melba au foie gras de canard poêlé aux figues,
aigrelette au gruë de cacao et combawa 29,00 €
- ★ Schniederspätzle de cuisses de grenouilles , râpé de pain provençal
Grande portion 29,00€
Petite portion 19,90€



DOMAINE DE ROUFFACH
RESTAURANT BOHRER

Terre, mer et basse cour

- ✦ *Pavé d'omble chevalier du val d'Orbey, mi-fumé au sapin,
Crémée de cresson à l'huile d'amande grillée* 29,00 €
- ✦ *Pannequet de grosses crevettes au végétal, crème de celle-ci
et beurre de camomille sauvage, ravioles de butternut confite* 29,00 €
- ✦ *Noix de Saint-Jacques poêlées, rizotto de rave blanc Truffe d'automne,
jus au pinot noir d'Alsace* 31,00 €
- ✦ *Queue et pinces de homard rôtie, consoude fourrée façon chermoula,
crèmeux de parmesan* 36,00 €
- ✦ *Grosses ravioles de sandre et blanquette de cuisses de grenouilles au raifort
Sucs d'oignons cébettes caramélisés* 29,90€



DOMAINE DE ROUFFACH
RESTAURANT BOHRER

Terre, mer et bassecour

- ✦ *Filet de bœuf rôti au four, rouelle d'échalotes à la tonka et moelle* 29,90 €
- ✦ *Noix de ris de veau simplement rôtie, déclinaison de pois blonds
jus au foin de sauge* 35,00 €
- ✦ *Cuisse d'oie farcie et confite aux cèpes,
Knodel, son escalope de foie gras au pavot* 32,00€
- ✦ *Pigeon de la ferme Théo Kieffer en croûte de livèche
Ravioles d'oignon au miel et suc de genièvre, impression de brimbelles* 38,00€
- ✦ *Carré d'agneau en croute d'olives noires et poires,
caviar d'aubergine fumé et fondue de pomme d'amour* 39,00€
- ✦ *Tatin d'endives rôties aux pommes et pleurotes des dunes* 24,00

Végétarien



DOMAINE DE ROUFFACH
RESTAURANT BOHRER

Les éclats sucrés du pâti lissier

- ★ *Comme une torche aux marrons et extraits de cassis* 12,00€
- ★ *Finger chocolat « Cœur de Guanaja » légèrement fumé* 12,00 €
- ★ *Poire poché au jus de betterave rouge, crème glacé à l'anis vert* 12,00 €
- ★ *Souvenir d'enfance au caramel et petit beurre* 12,00€
- ★ *Le Paris-Brest au coing et crème de noix* 12,00 €
- ★ *Soufflé chaud à la truffe noire « Melanosporum, » sorbet champagne
(20 min de cuisson)* 19,00€