A savourer ou à Partager

Croustillant de Munster, *compotée de cassise, salade d'herbes de cueillette* — 9€

L' écrin des affinées de nos plaines et de nos montagnes — 14€95
assortiment de 5 fromages , confiture ou chutney du moment

Les éclats sucrés du pâtissier

Fraîcheur citron yaourt, *diplomate à la pistache et mûres au poivre de Timut* — 14€

Variation d'un vacherin à la fraise, *sorbet fraise-violette* — 14€

Finger chocolat "Coeur de Guanaja", *griottes et sorbet de celles ci* — 14€

Sablé breton à l'abricot et Armoise du Piemont Rouffachois, *sorbet abricots thym* — 14€

Tiramisu *en cylindre craquant, glace au café torréfié* — 14€

Pour accompagner votre dessert

Porto rouge Ramos Pinto Adrano Réserva	6cl	12€
Porto blanc SAO PEDRO Das Aguias	6cl	12€
Rasteau Domaine de la Soumade 2016	6cl	14€
Maury Cap Vintage 2016 4ans en fût	6cl	23€
Gewurztraminer "Vendange Tardive" Klipfel	12cl	15€

Du jeudi 19 juin au samedi 30 Août

13ème édition

Le Festival de la Truffe d'été

89€ par pers.

DOMAINE DE ROUFFACH
RESTAURANT BOHRER
TABLE CONVIVIALE

Les grands thés à la manière du vin

Les meilleurs thés du monde infusés à froid, sans sucre, sans additifs et très faiblement théinés,.
A savourer dans un verre à vin , à la température d'un vin blanc.
Une détonation d'arômes en bouche pour accompagner les meilleurs moment de table et instant de rafraichissement quand l'alcool n'est pas l'option choisie.

	12cl
Kagoshima (Grillé, iodé, boisé) *Thé kuki hojicha japonnais. Kyu Shu2022. Récolte d'automne*	8€
Jasbire (bouquet de fleurs blanches zestées) *Thé blanc népalais d'alitude. Récolte printemps*	10€

Les cocktails "Spritz"

Apérol spritz	14cl	12€
Cynar Spritz	14cl	14€
Limoncello spritz	14cl	16€
Martini blanc spritz	14cl	16€
Campari spritz	14cl	16€

Les grands thés
à la manière d'un Mocktail
sans alcool
"Comme un Virgin Hugo"
Kagoshima
Thé kuki hojicha japonnais, sirop de sureau bio
16cl 12€

La sélection de nos apéritifs

	12cl
Crémant	
Crémant Arthur Metz Prestige Brut	10€
Crémant Rosé Cave de Pfaff Brut	12€
L'Apéritif maison, *crème du moment et Crémant*	12€
Champagne	
Nachin fortini Brut	14€
Alsace	
Muscat d'Alsace	9€
Le Rosé	
A l'ombre de l'Olivier IGP Terres du Midi	9€

Les Premières assiettes froides et chaudes

Compression de tomates "Coeur de boeuf", *gremolata au citron vert et crémeux umami au Konatsu et wasabi* — 25€

La Pizzette Antipasto Bianca à la Truffe — 28€

Comme un vitello tonato, *girolles en aigrelette, condiment "roucola e nocciole tostate"* — 29€

Tartare de Scampis à l'huile de pistou des Beaux de Provence *crème d'amande aillée et caviar "H"* — 29€

Foie gras de canard au poivre de cassis, *salade de poulpe et salsa de piquillos* — 31€

Escalope de foie gras de canard poêlée, *crumble à l'Aspérule et aigrelettes de petits fruits* — 35€

Terre, mer et basse cour

Fleurs de courgettes fourrées à l'aubergine et pistache, *girolles fraiches jus de pomme d'amour au vinaigre de Gundolsheim* — 32€

Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes, *beurre d'agrumes et rapé de citron noir d'Iran* — 29€

Cuisses de grenouilles et ciboulette, *Maltasha aux oignons aigres, tombée de girolles* — 35€

Langoustines en ravioles, *sauce Dugléré et fine gelée à la truffe d'été* — 39€

Queue et pinces de homard rôti au beurre d'herbes massala, *gros gnocchi, jus au vieux gewurztraminer, fraicheur de cerfeuil* — 49€

Grenadin de veau poché au beurre de truffes d'été, *éclats de fèves et cébettes* — 42€

Pièce de filet de boeuf en *viennoise d'olives noires kalamata artichaut farci à la ricotta, et jus relevé acciuga* — 38€

Suprême de pigeon de la ferme Kieffer *en croute de chermoula, jus au foin pastilla de cuisse et boulgour d'épeautre soufflé au végétal* — 45€

Pièce de chevreuil d'ici, crème de chou-fleur à l'amande, *hardartepflepfluta aux girolles jus aux baie de cassis et vinaigre "Alsamique" de Rouffach* — 45€

*Tous les jours au déjeuner et au dîner**

Le Gourmet Express

Servi du mardi au samedi au déjeuner

36€ hors boissons

°La composition du menu gourmet express change toutes les semaines selon la saison , l'inspiration du chef et de son équipe

*** Menu non valable le Samedi soir**

Entrée

Plat

Dessert

Le Gastronome à 55€

Compression de tomates "Cœur de bœuf"
gremolata au citron vert, sauce Umami
***
Déclinaison de magret de Canard en tourte et rôti,
compotée d'oignons doux
***
Croustillant de Munster, huile d'e fenouil,
compotée de cassis et herbes de cueillette
***
Sablé breton à l'abricot et armoise du plateau Rouffachois,
sorbet abricot thym

Les Agapes à 90€

Foie gras de canard au poivre de cassis,
salade de seiche et salsa de piquillos
***
Linguine à l'encre de seiche et grosses crevettes, beurre
d'agrumes et râpé de citron noir d'Iran
***
artichaut farci à la ricotta
crémeux à la truffe d'été
***
Pièce de chevreuil d'ici, crème de chou-fleur à
l'amande, hardartepflepfluta,
jus au vinaigre" Alsamique" de Rouffach
***
Le duo des Affinés d'Alsace (supplément de 6€)
***
Variation d'un vacherin à la fraise,
sorbet fraise-violette

Jour de Fête au Village à 115€

Tartare de Scampi à l'huile de pistou
crème d'amande aillée et caviar "H"
***
Escalope de foie gras de canard poêlée
crumble à l'aspérule et aigrelettes de petits fruits
***
Fleur de courgette fourrée à l'aubergine
et pistache, son jus tomaté
***
Cuisses de grenouilles et ciboulette, Maltasha aux
oignons aigres, tombée de girolles
***
Suprême de pigeon de la ferme Kieffer
en croûte de chermoula, jus au foin
***
Les affinés d'ailleurs et des fermes alentours
***
Les éclats sucrés du pâtissier