



*Pour partager votre bonheur,
Nous invitons votre invité !*

DU VENDREDI 21 MARS AU SAMEDI 26 AVRIL

Pétales d'Omble chevalier marinées
au condiment de sureau-menthe,
tartelette de petit pois et stracciatella,
Caviar "H"**

**caviar de hareng

Dos de Cabillaud "Skrei",
carottes nouvelles
et moules au safran d'Alsace

Cappelletti de grenouilles,
bouillon d'Asperges blanches,
crémeux à l'oseille

Grenadin de veau, asperges vertes rôties,
pesto de pissenlit et anchois

Croustillant de Saint Marcelin,
confit de Rhubarbe,
salade d'herbes de cueillette

Feuille à feuille au chocolat
et riz noir, fraîcheur de verveine

***Ce prix sera facturé par personne Pour 2 menus commandés.
Hors boissons.
En cas de nombre impair, aucune déduction ne sera faite
pour la personne supplémentaire.
Le menu sera facturé au prix de 116€
Ce menu ne sera pas servi le dimanche de pâques**

Domaine de Rouffach - Restaurant Bohrer -
1 rue Raymond Poincaré - 68250 ROUFFACH

Tél. : 03.89.49.62.49 - contact@domainederouffach.com - photos non contractuelles