A savourer ou à Partager

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

Les éclats sucrés du pâtissier

Feuille à feuille à la chibouste vanillée, éclats de noisette et caramel au beurre salé	14€
Pavlova griotte et chocolat, au kirsch, comme en Foret Noire	14€
Carpaccio de mangue infusé à la fève de Tonka, Crème vanillée et madeleine au combawa	14€
Tendre crémeux au chocolat Guanaja, crème à la chicoré et chouchou de sarazin	14€
Comme un tiramisu, en cylindre craquant, glace au café torréfié	14€
Gourmandise tiède chocolat noir extrême, mangue, sorbet passion et grué	14€

Menu Cupidon

* Uniquement Menu Cupidon le diner du mercredi 14 février 2024

Du Mardi 13 au Samedi 17 février 2024

Saint Valentin

Le Festival de Mises en Bouche

Huître pochée en gelée de vin rouge à l'échalote et écume de raifort doux

-

Escalope de Foie Gras de Canard, émulsion de pomme charlotte, voile et condiment d'oignon cébette

-

Turbot rôti aux racines scorsonère et grué de cacao, huile de persil

-

Cappuccino de grenouille à la livèche, beignet de celle-ci

-

Suprême de Pigeon en coque de graines et datte farcie de sa cuisse au gingembre

-

Brie de Meaux à la Truffe sur une fine tartelette de Kadaif au miel

-

Cylindre au citron et caramel au beurre salé crispy de Sarrasin

129€
Par pers.

DOMAINE DE ROUFFACH
RESTAURANT BOHRER
TABLE CONVIVIALE

La sélection de nos apéritifs

			12cl
Crémant			
Crémant Aussay	Brut	NM	10€
Crémant Rosé Cave de Pfaff	Brut	NM	12€
L'Apéritif maison, crème du moment et Crémant			12€
Champagne			
Nachin fortini Brut	Brut	NM	14€
Alsace			
Muscat d'Alsace			9€
Le Rosé			
Magic IPG Méditéranée			9€

Les cocktails "Spritz"

Apérol spritz	14cl	12€
Lillet Schweeppes	14cl	14€
Limoncello spritz	14cl	16€
Martini blanc spritz	14cl	16€
Campari spritz	14cl	16€

Ouverture exceptionnelle de notre Restaurant :

Uniquement au Déjeuner

-le dimanche 31 mars pour Pâques

-le dimanche 26 mai pour la Fête des Mères

Les Premières assiettes froides et chaudes

Ceviche de homard, let avocat rôti, émulsion de "Leche del Tigre"	34€
Noix de Saint-Jacques rôties et servies froides, crémeux de salsifis et sucs d'orange, grains de caviar "H"	31€
Filet d'Oie en tataki au miel de sapin, crème de patates douce à la vanille et Grecque de girolles	26€
Emulsion de pommes charlottes, rapé de truffes du moment	29€
Foie gras de canard au poivre Neelamundi, Méli-mélo des sentiers de sous-bois	34€
Escalope de foie gras de canard poêlée et viennoise de citron, râgout râgout de lentilles beluga, nuage des sous bois	34.95€

Terre, mer et basse cour

Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes, crémeux de celles-ci aux épines et fumet de cèpes	29€
Pavé d'omble chevalier mi-fumé au sapin, trompettes, son émulsion parmentière, cresson de source à l'amande grillée	32€
Noix de Saint-Jacques Poêlées, rizotto de rave blanc Truffre d'hiver, jus au pinot noir d'Alsace	42€
Queue et pinces de homard, butternut confite, ail noir et beurre de zaatar	46€
Pièce de filet de boeuf rôtie en croute de cèpes, fondue d'échalote et ses larmes au cynorhodon,jus aux arômes des friches et pommes pont-neuf au thym	35€
Volaille fermière, ses nouillettes Alsacienne,Emulsion Albufera et truffes de saison	36€
Pièce de chevreuil et navet daîkon rôti aux aromates, hardartepflepfluta jus au vin chaud	42€
Noisette d'Agneau aux herbes, fondant de pois chiche aux aromates, jus à l'épine vinette	44€
La traditionnelle tranche de Lièvre à la Royale, truffe et foie gras **" Paul Bocuse"** accompagnée de raves rouges et schupfnudla au potiamarron	49€
Butternut confite au sirop d'érable, émulsion de pain grillé, aigrelette de trompette au gimgembre	26€

Tous les jours au déjeuner et au dîner*

Le Gourmet Express

36€ hors boissons

Servi du mardi au samedi au déjeuner

°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, veille de jours fériés et jours fériés**

Le Gastronome à 55€

Saumon mariné relevé d'une vinaigrette nikkei, avocat rôti et vermicelles

***

Quenelle de chou fleur , financière à la truffe

***

Pièce de Marcassin d'ici , navet daîkon aux aromates jus au vin chaud

***

Le duo des Affinés d'Alsace (supplément de 6€)

***

Feuille à feuille à la chibouste vanillée, éclats de noisettes et caramel au beurre salé

Les Agapes à 85€

Foie gras de canard au poivre Neelamundi
Méli mélo des sous bois

***

Pavé d'omble chevalier, étuvée de trompettes et cresson, amandes torréfiées

***

Mahltacha de pince de Homard aux pleurotes

***

Noisette d'agneau aux herbes, fondant de pois chiches aux aromates, jus à l'épine vinette

***

Le duo des Affinés d'Alsace (supplément de 6€)

***

Carpaccio de mangue infusé à la fève de tonka

Le Festival du Homard

Du mardi 2 Janvier
au samedi 23 Mars

79€ par personne hors boissons

Ceviche de Homard
et avocat rôti
émulsion "leche del tigre"

-

Mahltacha de Pince de Homard aux pleurotes et Beurre de Sarrasin

-

Queue de Homard,
carottes des Sables rôties
et pois "ceci Neri",
jus aux épices d'ailleurs

-

Bao aux fruits exotiques
nuage de lait de coco,
sorbet grué / passion

* Excepté le dîner du 14 février 2024

Jour de Fête au Village à 115€

Noix de Saint-Jacques rôtie et servie froide, crémeux de salsifis et sucs d'orange, caviar "H"

***

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

***

Emulsion de pommes charlottes, râpé de truffe du moment

***

Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes, crémeux de celle-ci aux épices

***

Pièce de chevreuil, navet daîkon aux aromates jus au vin chaud

***

Les affinés d'ailleurs et des fermes alentours

***

Les éclats sucrés du pâtissier