

## Les Premières assiettes froides et chaudes

### Le Paradoxe "Hors d'œuvres"

déclinaison de 4 entrées Foie gras de canard, endive rotie, crème prise, tataki de chevreuil

29€

Endive rôtie tonato, lingot de thon mariné à la graine de pavot

26€

La Pizzette Antipasto Bianca à la Truffe de saison



28€

Tataki de chevreuil d'ici au miel de sapin, vermicelles au wakamé, perles d'Ikura et sésame

29€

Semoule fondante et truffe du moment, en jeu de texture, sauce bordelaise

29€

Foie gras de canard au poivre de cassis, chutney de quetsches et réduit de pinot noir et canelle

31€

Escalope de foie gras de canard poêlée, compote de betterave  
et sucs de mûres noires

35€

## Terre, mer et basse cour

Butternut confite au sirop d'érable, émulsion de pain grillé  
aigrette de trompette au gingembre



28€

Cuisses de grenouilles et ciboulette, Maltasha aux oignons aigres, tombée de girolles

32€

Noix de Saint Jacques sur un risotto de céleri et tomme d'ici,  
suc de Pinot Noir et truffe d'automne

42€

Langoustines en ravioles, sauce Dugléré et fine gelée à la truffe de saison

39€

Queue et pinces de homard rôti au beurre d'herbes massala, gros gnocchi,  
jus au vieux gewurztraminer, fraîcheur de cerfeuil

49€

Pièce de filet de boeuf rôti en croute de cèpes, fondue d'échalote et ses larmes au cynorhodon,  
jus aux arômes des friches et pommes pont-neuf au thym

38€

Tomawak d'Agneau, viennois à la Truffe, falafel de lentilles "Béluga" farci, crème de yaourt truffé

42€

Chevreuil d'Alsace poêlé, ravioles grillées d'oignons et pommes fruits, jus au sureau

42€

Suprême de pigeon de la ferme Kieffer, sa cuisse confite, jus au vinaigre de sylvaner  
knudel soufflé et crème de cèpes

45€

Tous les jours au déjeuner et au dîner\*

## Le Gourmet Express

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

36€

hors boissons

Entrée

Plat

Dessert

## Le Gastronom

à 55€

Endive rôtie tonato,  
lingot de thon mariné à la graine de pavot

\*\*\*

Paleron de bœuf confit 20 h,  
sandwich de pommes de terre et impression d'herbes

\*\*\*

Bleu en émulsion, sorbet roquette  
et perles de poisson Ikura

\*\*\*

Crèmeux arabica, vermicelles de châtaignes au vieux rhum

## Les Agapes à 95€

Foie gras de canard au poivre de cassis,  
chutney de quetsches

\*\*\*

Langoustines en ravioles, sauce Dugléré  
et fine gelée de crustacés

\*\*\*

Crème prise au yaourt, granité aux herbes fraîches  
et chapelure à la noisette torréfiée

\*\*\*

Tomawak d'Agneau, viennois à la Truffe,  
falafel de lentilles "Béluga" farci, crème de yaourt truffé

\*\*\*

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

\*\*\*

Sablé aux poires pochées au vin chaud et fromage blanc  
caramélisé sorbet vin chaud

## Jour de Fête au Village à 115€

Tataki de chevreuil d'ici au miel de sapin,  
perles d'Ikura et sésame

\*\*\*

Escalope de foie gras de canard poêlée, compote  
de betterave et sucs de mûres noires

\*\*\*

Cuisses de grenouilles et ciboulette, Maltasha aux  
oignons aigres, tombée de girolles

\*\*\*

Noix de Saint Jacques sur un risotto de céleri  
suc de Pinot Noir et truffe d'automne

\*\*\*

Suprême de pigeon de la ferme Kieffer  
sa cuisse confite, jus au vinaigre de sylvaner

\*\*\*

Les affinés d'ailleurs et des fermes alentours

\*\*\*

Les éclats sucrés du pâtissier

## 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

Bleu de Bresse en émulsion, sorbet roquette et perles de poisson Ikura

9€

## Les éclats sucrés du pâtissier

Sablé aux poires pochées au vin chaud et fromage blanc caramélisé  
sorbet vin chaud

14€

Pavlova griotte et chocolat au Kirsch,, comme en Forêt Noire

14€

Palet chocolat noir, crémeux chicorée et chouchou de sarrasin

14€

Crémeux arabica, vermicelles de châtaignes au vieux rhum

14€

Tiramisu en cylindre craquant, glace au café torréfié

14€

## Pour accompagner votre dessert

Porto rouge Ramos Pinto Adrano Réserve 6cl 12€

Porto blanc Cruz 6cl 12€

Gewurztraminer "Vendange Tardive" Klipfel 12cl 15€



## 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.

**Meung** (Pointe chocolatée, vanille prunée) 12cl  
Thé noir forestier Laotien, mix de saison 10€

**Jasbire** (bouquet de fleurs blanches zestées) 10€  
Thé blanc népalais d'altitude. Récolte printemps



DOMAINE DE RUFFACH  
RESTAURANT BÖHRER  
TABLE CONVIVIALE

## Les Spritz

Le Spritz du Domaine au champagne 14 cl 16.00€

Liqueur de Sureau, vin rosé, champagne

Cocktail Hugo 14 cl 12.00€

Sarti Rosa Spritz 14 cl 12.00€

Apérol Spritz 14 cl 12.00€

Cynar Spritz 14 cl 12.00€

Italicus Spritz 14 cl 16.00€

Spritz limoncello 14 cl 16.00€

Spritz martini blanc 14 cl 16.00€

Spritz campari rouge 14 cl 16.00€

### LES COCKTAILS ROSÉS

Le rosé piscine 14 cl 8.00€

Le rosé piscine 15 cl 9.50€

pamplemousse

Le spritz rosé piscine 15 cl 12.00€

La coupe de Mousseux Rosé Désalcoolisé

La Galinière 0% 10 cl 9.00€

## Les Rosés

A l'ombre de l'Olivier Cave de St Roman 12 cl 9.00€

Côtes de Provence "M" Domaine Minuty 12cl 12.00€

## La sélection de nos apéritifs

**Crémant** 12cl

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€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé -Photos non contractuelles