

A savourer ou à Partager

L'écritoire 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

Fraicheur de citron et yaourt, fraises et sorbet de celles-ci à l'hibiscus	14€
Paulova griotte et chocolat, au kirsch, comme en Forêt Noire	14€
Tartelette moderne de kadaïf, Crèmeux de verveine, fraises et rhubarbe sorbet rhubarbe et herbes	14€
Finger chocolat "Coeur de Guanaja", framboises et sorbet framboises au poivron rouge	14€
Comme un tiramisù, en cylindre craquant, glace au café torréfié	14€



DOMAINE DE RUFFACH
RESTAURANT BÖHRER
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 moments de table et instant de rafraîchissement quand l'alcool n'est pas l'option choisie.

Meung (Miel, chocolat, soyeux)	12cl	8€
Thé noir laotien, bokeo 2022. Mix de saisons		
Satemwa (Fumé, boisé)		8€
Thé noir malawite, shire Highland 2022. Récolte de printemps		
Kagoshima (Grillé, iodé, boisé)		8€
Thé kuki hojicha japonais. Kyu Shu 2022. Récolte d'automne		

Parce que Aimer c'est gâter...
Alors gâter Votre Maman

Le restaurant sera ouvert
pour le déjeuner du dimanche 26 mai 2024

Samedi 25 et Dimanche 26 Mai 2024

Menu "Bonne Fête Maman"

79€

Par pers.

Asperges blanches d'ici, grillées et brûlées,
pamplémousse confit et crèmeux à l'oeuf

Pavé de Merlu à la fleur de bière, pulpe d'ail noir et Rumex

Comme un Caviar de Persil, crème d'anguille fumée et
rapé de raifort

Quasi de veau en duo de Foie Gras poêlé, croquette de chèvre
et petits pois à l'estragon

Souvenir d'Enfance glacé au Caramel et Petits beurre

Les cocktails "Spritz"

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

Les grands thés
à la manière d'un Mocktail
"Comme un Virgin Hugo"

Thé Satemwa

Thé noir malawite, sirop de sureau bio

16cl 12€

La sélection de nos apéritifs

Crémant	12cl
Crémant Aussay 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	
Magic IPG Méditerranée	9€

Les Premières assiettes froides et chaudes

Soupe froide de petits pois, pana cotta au lait d'amande, girolles à l'aigrette émulsion de mozzarella et râpé de truffes du moment	✓	29€
Asperges blanches d'ici grillées et" brulées, pamplemousse confit et crémeux à l'oeuf"	✓	24.95€
Tartare de veau à la pimprenelle, jaune d'œuf frit et caviar "H", pickles de radis rose		31€
Ceviche de homard, et avocat rôti, émulsion de "Leche del Tigre"		34€
Pressé de Foie gras de canard, asperges vertes, jeu de texture d'anguille fumée et gelée d'Auxerrois à l'ortie		34€
Escalope de foie gras de canard poêlée en chaud froid d'omble chevalier pickles de chou rave		34.95€
<h3>Terre, mer et basse cour</h3>		
Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes, crémeux de celles-ci aux épines et fumet de cèpes		29€
Gros macaronis farcis au Sandre, crème de Grenouilles aux girolles et ciboulette		32€
Pavé de turbot, frotté aux épices douces, raviolis d'oignons au melfort bouillon de crustacés aux arômes des friches		42€
Queue et pinces de homard au beurre de sarrasin, schupfnudla à l'ail des ours et jus de carcasses		46€
Pièce de filet de boeuf rôtie, royale de moelle, viennoise d'oignons nouveaux purée de petits pois à l'estragon et black sauce		38€
Volaille fermière, ses nouillettes Alsacienne, Emulsion Albufera et truffes de saison		36€
Suprême de pigeon de la ferme Kieffer en coque de graines, fleishkierchla de cuisses semoule Alsacienne aux herbes de cuilette		44€
Quasi d'agneau aux morilles noires, aigrette de rhubarbes, schupfnudla à l'ail des ours		42€
Tatin d'asperges blanches, et caramel de morilles noires, salade de pousse du piémont Rouffachois	✓	32€

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 soi,

36€

hors boissons

Le Gastronomes

à 55€

Asperges blanches grillées et" brulées, pamplemousse confit et
crémeux à l'œuf"

Paleron de veau confit 15 h, chutney de griottes au gruë
Hardartepflepluta

Millefeuille de chèvre frais
au miel d'acacia de Rouffach et pollen

Comme un tiramisu, en cylindre craquant,
glace au café torréfié

Les Agapes à 85€

Pressé de Foie gras de canard, asperges vertes
et anguille fumée

Gros macaronis farcis au Sandre,
crème de Grenouilles aux girolles et ciboulette

Soupe froide de petits pois et truffe du moment

Quasi d'agneau aux morilles noires,
aigrette de rhubarbe

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

Tartelette moderne de kadaif, Crémeux de
verveine, fraises et rhubarbe

Jour de Fête au Village à 115€

Ceviche de homard, et avocat rôti, émulsion de
"Leche del Tigre"

Escalope de foie gras de canard poêlée, en chaud,
froid d'omble chevalier et pickles

Tatin d'asperge
caramel de morilles noires

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

Suprême de pigeon en coque de graines,
fleishkierchla de cuisses

Les affinés d'ailleurs et des fermes alentours

Les éclats sucrés du pâtissier