



D O M A I N E D E R U F F A C H
RESTAURANT B Ö H R E R
T A B L E C O N V I V I A L E

Les premières assiettes froides et chaudes

- ★ *Butternut confite au sirop d'érable, émulsion de pain grillé,
aigrette de trompette au gingembre* *Végétarien* 19 €⁰⁰
- ★ *Traditionnel foie gras d'oie aux éclats de truffe, servi à la cuillère comme jadis* 29 €⁰⁰
- ★ *Saumon mariné en gravlax, condiment de rave rouge au raifort et pistache
vermicelles croustillantes* 25 €⁰⁰
- ★ *Tataki de chevreuil d'ici, miel de sapin et impression de wasabi,
tartare de noix de Saint-Jacques à l'oyster cress* 26,00 €
- ★ *Escalope de foie gras de canard poêlée et viennoise de citron,
râgout de lentilles beluga, nuage des sous bois* 29 €⁹⁵

Terre, mer et basse cour

- ✦ *Pavé d'omble chevalier mi-fumé au sapin,
Crémée de cresson à l'huile d'amande grillée* 32€⁰⁰
- ✦ *Noix de Saint-Jacques poêlées, rizotto de rave blanc Truffe d'automne,
jus au pinot noir d'Alsace* 35€⁰⁰
- ✦ *Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes, crémeux de celles-ci aux épices
et fumet de cèpes* 29€⁰⁰
- ✦ *Pavé de bar rôti, amandes aux citrons confits, aigrette de mout de vin rouge
et Truffe « uncinatum », saucisson de pomme de terre au thym et fève* 34€⁰⁰
- ✦ *Queue et pinces de homard, crémeux de saté,
et huile de noisettes* 44€⁰⁰
- ▲ *Pièce de filet de bœuf en viennoise de moutarde condiment, jus à saucer,
Pomodorro farçie aux girolles, saucisson de pomme de terre* 29€⁹⁵
- ▲ *Cuisse d'oie farcie et confite aux cèpes, Knoedel au foie et crème de persil* 32€⁰⁰
- ▲ *Noisette d'Agneau poché au charbon végétal,
aubergine fumée accompagné d'un jus à la menthe poivrée* 39€⁰⁰
- ▲ *Pièce de chevreuil d'ici, sauce au tamarin, carbonara de navets
et chapelure grillée aux épices* 34€⁰⁰
- ▲ *Tatin d'endives rôties aux pommes et pleurotes des dunes *Végétarien*
fumet crémeux de champignons* 24€⁰⁰

Le gourmet express ✨ 30€⁰⁰

(sauf samedi soir
Et jours fériés)

Tous les jours au déjeuner et au dîner
Menu Gourmet express « ¾ heure en saveur »

Retrouvez les formules et le détail du menu de la semaine
Sur le rouleau disposé sur votre table

Les agapes ✨ 74€⁹⁵

Saumon mariné en gravlax,
condiment de rave rouge au raifort et pistache

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

Espuma Mozzarella à la Truffe d'automne

Noisette d'Agneau poché au charbon végétal

Le trio des affinés d'ailleurs et des fermes alentours

Carpaccio de mangue infusé à la fève de tonka

Le gastronome ✨ 49€⁹⁵

Filet d'oie en tataki au miel de sapin et tartare
de Saint-Jacques, crème de patates douces à la vanille

Raviolis de béatilles d'oie en bouillon, légumes oubliés
façon pot-au-feu au raifort

Foie gras d'oie servi à la cuillère comme jadis
(en supplément 15 €)

Cuisse d'oie farcie et confite aux cèpes, knoedel au foie
et crème de persil

Gourmandise chocolat noir extrême et son sorbet passion

Jour de fête au village ✨ 106€⁰⁰

Ceviche de St Jacques aux extraits de sapin
Vermicelles aux câpres, caviar « H »

Escalope de foie gras de canard poêlée,
melba aux mûres noires

Pavé de bar rôti à la truffe d'automne
Amande et citron confit

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

Pièce de chevreuil aux sucs de tamarin,
Carbonara de navets

Les affinés d'ailleurs et des fermes alentours

Les éclats sucrés du pâtissier

Toute modification dans un menu entraînera un supplément de 15,00

A savourer ou à partager

- ★ *Le duo des écrins des affinées de nos plaines et de nos montagnes
assortiment de 6 fromages , confiture ou chutney du moment* 14€⁹⁵

Les éclats sucrés du pâtissier

- ★ *Comme une Pavlova aux agrumes* 12€⁰⁰
- ★ *Fine tartelette aux éclats de grué de cacao, mascarpone et arabica* 12€⁰⁰
- ★ *Torche aux marrons aux extraits et baies de cassis confit* 12€⁰⁰
- ★ *Carpaccio de mangue infusé à la fève de tonka,
grosse madeleine au combawa* 12€⁰⁰
- ★ *Compression de pommes, miel de chataignes, aux épices chaudes
crème glacée au pain d'épices* 12€⁰⁰
- ★ *Compromis chocolat noir extrême, sorbet passion et grué* 12€⁰⁰

*Restaurant Bohrer « Table conviviale »
1 rue Raymond Poincaré 68250 Rouffach 03 89 49 62 49*