



D O M A I N E D E R O 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*

- ★ *Foie gras de canard au poivre Neelamundi,  
salade de poulpe et salsa de piquillos* 27 €<sup>00</sup>
- ★ *Ceviche de daurade royale, sel de chorizo ,salade d'herbes à l'avocats,  
et caviar de betterave* 26 €<sup>00</sup>
- ★ *Fine tartelette à l'amarante et grosses crevettes marinées,  
condiment de citron et crème glacée de celles-ci* 26 €<sup>00</sup>
- ★ *Escalope de foie gras de canard poêlée en streussel à l'amande  
et aigrette de groseilles* 29,95 €
- ★ *Comme une salade niçoise à Rouffach, au thon rouge et anchois de Collioure* 25,95 €

## *Terre, mer et basse cour*

✦ *Pièce de merlu en écaillés de zucchini, condiment de citron,  
émulsion au parmesan torréfié à la truffe d'été* 32€<sup>00</sup>

✦ *Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes, crémeux de celles-ci aux épices  
et fumet de cèpes* 29€<sup>00</sup>

✦ *Pavé de bar rôti, fèves et amandes aux citrons confits,  
aigrelette de mout de vin rouge et Truffe de la Saint Jean* 34€<sup>00</sup>

✦ *Queue et pince de homard rôtie Crémeux de saté,  
queue et fleur de courgettes à l'huile de noisette* 44€<sup>00</sup>

✦ *Fleurs de courgettes plein champ à l'aubergine et pistache,  
jus rôti de pommes d'amour au vinaigre bio de pinot noir* 29€<sup>00</sup>

*Végétarien*

✦ *Filet de bœuf, viennoise d'olives noires kalamata, jus à l'anchois, petit farci* 34€<sup>00</sup>

✦ *Pigeon de la ferme Théo Kieffer en croûte de Chermoula, son jus au foie,  
sa cuisse en pastilla et boulgour d'épeautre soufflé au végétal* 39€<sup>00</sup>

✦ *Noisette d'Agneau poché au charbon végétal,  
aubergine fumée accompagné d'un jus à la menthe poivrée* 39€<sup>00</sup>

✦ *Volaille fermière, ses nouilles Alsacienne  
Emulsion Albufera et truffes d'été* 36€<sup>00</sup>

*Le gourmet express* ✨ 32€<sup>00</sup>

(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* ✨ 79€<sup>00</sup>

Foie gras de canard au poivre Neelamundi,  
salade de poulpe et salsa de piquillos

---

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

---

Compote de carottes rôties, glace à la truffe d'été

---

Noisette d'Agneau poché au charbon végétal

---

L'Ecrin des Trois Affinés (en supplément 6€)

---

Sablé aux framboises, mousse fromage blanc  
à la reine des prés caramélisée

*Le gastronome* ✨ 49€<sup>25</sup>

Fine tartelette à l'amarante et grosses crevettes marinées,  
condiment de citron et crème glacée de celles-ci

---

Pastèque rôtie, sauce bigarade aux éclats de cacahuète  
Salade de mélisse

---

Filet mignon de cochon poché aux herbes de cueillette  
Boullgour d'épeautre soufflé et chutney de piquillos et abricot

---

L'Ecrin des Trois Affinés, (en supplément 6€)

---

Fraîcheur de citron à l'hibiscus, fraises et sorbet de celles-ci

*Jour de fête au village* 110€<sup>00</sup>

Ceviche de daurade royale, sel de chorizo,  
salade d'herbes à l'avocats

---

Escalope de foie gras de canard poêlée en streussel à l'amande  
et aigrette de groseilles

---

Fleurs de courgettes plein champ à l'aubergine et pistache,

---

Pavé de bar rôti à la truffe de la St Jean  
amande et citron confit

---

Pigeon de la ferme Théo Kieffer en croûte de Chermoula,  
son jus au foie, sa cuisse en pastilla

---

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€<sup>95</sup>

## *Les éclats sucrés du pâtissier*

- ★ *Pavlova griotte et chocolat, au kirsch, comme en Foret Noire* 12€<sup>00</sup>
- ★ *Sablé aux framboises, mousse fromage blanc à la reine des prés caramélisée  
sorbet de celles-ci* 12€<sup>00</sup>
- ★ *Finger au chocolat « cœur de guanaja », sorbet griottes* 12€<sup>00</sup>
- ★ *Comme un tiramisu, en cylindre craquant, glace au café torréfié* 12€<sup>00</sup>
- ★ *Fraicheur de citron à l'hibiscus, fraises et sorbet de celles-ci* 12€<sup>00</sup>
- ★ *Sphère de chocolat aux noisettes en différentes textures, praliné et gel de yuzu* 12€<sup>00</sup>

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