



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*

- ★ *Asperges blanches d'ici grillées et « brûlées », pamplemousse confit  
et crémeux à l'oeuf* *Végétarien* 22 €<sup>90</sup>
- ★ *Pressé de foie gras de canard, asperges vertes et anguille fumée  
gelée d'auxerrois à l'ortie* 29 €<sup>00</sup>
- ★ *Soupe froide de petits pois, pana cotta au lait d'amande, girolles à l'aigrette  
émulsion de mozzarella et râpé de truffe* 26 €<sup>00</sup>
- ★ *Tartare de homard, Gelée d'épices et espuma Albufera,  
crème glacée de homard* 29, <sup>00</sup> €
- ★ *Escalope de foie gras de canard poêlée en chaud froid d'omble chevalier,  
pickles de chou rave* 29, <sup>95</sup> €

## Terre, mer et basse cour

- ✦ Comme une matelote de sandre, en raviole ouverte,  
sauce à l'aspérule odorante 29€<sup>90</sup>
- ✦ Filet de merlu aux sucs de morille, crémeux de livèche et asperges blanches,  
cressonnette, et verjus de Riesling 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, amandes aux citrons confits, aigrette de mout de vin rouge  
et Truffe, saucisson de pomme de terre au thym et fève 34€<sup>00</sup>
- ✦ Queue et pinces de homard laquée « bourride », bulbe de fenouil confit  
et fraîcheur de pimprenelle 44€<sup>00</sup>
- Pièce de filet de bœuf, son os à moelle viennoise d'oignons nouveaux,  
croquette parmentière au chèvre, purée de petit pois à l'estragon, black sauce 34€<sup>00</sup>
- Grande assiette de chevreau « comme jadis » Knoedel à l'ail des ours  
et aux morilles noires 38€<sup>00</sup>
- Noisette d'agneau farcie au mouron des oiseaux, pointes et tartare d'asperges vertes, comme une  
harissa aux herbes, aigrette de girolles 39€<sup>00</sup>
- Duo de quasi et ris de veau condiment à la rhubarbe,  
son jus aigre doux et pomme fondante au wasabi 38€<sup>00</sup>
- Tarte d'asperges blanches de Rouffach rôtie et morilles, *Végétarien*  
vinaigrette à la livèche, émulsion de celle-ci
- Grande portion 29,90€  
Petite portion 24,90€

*Le gourmet express* ✨ 30€<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>

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

---

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

---

Crème glacée de homard et anis vert

---

Déclinaison de chevreau et knudel à l'ail des ours  
et aux morilles noires

---

Moment gourmand chocolat café, clin d'oeil à l'opéra

*Le gastronome* ✨ 49€<sup>95</sup>

Asperges grillées et « brulées », pamplemousse confit  
et crèmeux à l'oeuf

---

Tourtière de sandre et grenouilles aux morilles  
et ail des ours

---

Suprême de volaille fermière en viennoise de livèche  
Pulpe de petits pois à l'estragon

---

Comme un tiramisu en cylindre, glace au café torréfié

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

Tartare de homard, Gelée d'épices et espuma Albufera,

---

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

---

Asperges blanches rôties et morilles, émulsion livèche

---

Pavé de bar rôti à la truffe  
amande et citron confit

---

Noisette d'agneau farcie au mouron des oiseaux,  
comme une harissa aux herbes

---

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>
- ★ *Tarte Kadaïf, fraises et rhubarbe, sorbet rhubarbe aux herbes* 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>
- ★ *Moment gourmand chocolat café, clin d'oeil à l'opéra* 12€<sup>00</sup>
- ★ *Souvenir d'enfance au caramel et petit beurre* 12€<sup>00</sup>

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