



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

★ *Salade d'asperges grillées, pamplemousse confit et crémeux à l'oeuf,* 22 €⁹⁰

Végétarien

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

gelée d'auxerrois à l'ortie

29 €⁰⁰

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

25 €⁰⁰

vermicelles croustillantes

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

crème glacée de homard

29, ⁰⁰ €

★ *Escalope de foie gras de canard poêlée, tige de rhubarbe et hibiscus,*

herbes de retour de cueillette

29, ⁹⁵ €

Terre, mer et basse cour

- ✦ Comme une matelote de sandre, en raviole ouverte,
sauce à l'aspérule odorante 29€⁹⁰
- ✦ Filet de merlu aux sucs de morille, crémeux de livèche et asperges blanches,
cressonnette, et verjus de Riesling 32€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 laquée « bourride », bulbe de fenouil confit
et fraîcheur de pimprenelle 44€⁰⁰
- 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€⁰⁰
- Grande assiette de chevreau « comme jadis » Knoedel à l'ail des ours
et aux morilles noires 38€⁰⁰
- Noisette d'agneau farcie aux mourois des oiseaux, pointes et tartare d'asperges vertes, comme une
harissa aux herbes, aigrette de girolles 39€⁰⁰
- Suprême de volaille fermière au lait d'amande, brocolis et brocolinis en déclinaison
et truffes noires 34€⁰⁰
- Tarte d'asperges blanches rôtie et morilles, *Végétarien*
vinaigrette à la livèche, émulsion de celle-ci
- Grande portion 29,90€
Petite portion 24,90€

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 ✨ 79€⁰⁰

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

Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes,
crémeux 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

Le trio des affinés d'ailleurs et des fermes alentours

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

Le gastronome ✨ 49€⁹⁵

Salade d'asperges grillées, pamplemousse confit
et sauce à l'oeuf

Soupe de petits pois froide, panacotta au lait d'amande
Et pimprenelle

Suprême de volaille fermière en viennoise de livèche
brocolis et brocolinis en déclinaison

Pavlova griotte et chocolat, au kirsch
comme en Forêt Noire

Jour de fête au village ✨ 106€⁰⁰

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

Escalope de foie gras de canard poêlée,
compression de rhubarbe et hibiscus

Asperges blanches rôties et morilles, émulsion livèche

Pavé de bar rôti à la truffe d'hiver
amande et citron confit

Noisette d'agneau farcie aux mourois 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€⁹⁵

Les éclats sucrés du pâtissier

- ★ *Pavlova griotte et chocolat, au kirsch, comme en Foret Noire* 12€⁰⁰
- ★ *Tarte Kadaïf, fraises et rhubarbe, sorbet rhubarbe aux herbes* 12€⁰⁰
- ★ *Meringue vaporeuse, noix de coco et fruits exotiques, sorbet coco jasmin* 12€⁰⁰
- ★ *Carpaccio de mangue infusé à la fève de tonka,
grosse madeleine au combava* 12€⁰⁰
- ★ *Moment gourmand chocolat café, clin d'oeil à l'opéra* 12€⁰⁰
- ★ *Souvenir d'enfance au caramel et petit beurre* 12€⁰⁰