

Les Amuses bouche

L'Assortiment des 4 mises en bouche

6€

- ✂ Panna cotta à l'aigron et caviar de hareng
- ✂ Crèmeux de chèvre au pesto de pissenlit
- ✂ Crème de betterave aux agrumes et vinaigre de sylvaner, caviar de Hareng
- ✂ Tartare de poisson, crème à l'amande douce et amande au saté

Les premières assiettes

Foie gras de canard,

24€

salade de poulpe et salsa de piquillo

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, vinaigrette à la laitue

26€

et râpé de chèvre frais, salade d'herbes de cueillette

Terre, mer

Pavé de bar rôti, mousseron des près et amandes aux

32€

citrons confits, aigrette de mout de vin rouge et truffe de la Saint Jean, saucisson de pomme de terre

Queue et pinces de homard rôti crèmeux de saté,

39€

queue et fleur de courgettes à l'huile de noisette

Noisette d'agneau poché au charbon végétal,

39€

aubergine fumée accompagné d'un jus à la menthe poivrée

Les éclats sucrés

Tartelette crémeuse à la pistache fraises fraîches

8€

Saint-Honoré tout chocolat

8€

Tous nos plats sont retirés froids et seront à mettre en température par vos soins, selon la fiche explicative



DOMAINE DE ROUFFACH
RESTAURANT BÖHRER
TABLE CONVIVIALE

Menu Gourmet Express

du mardi au samedi

Deux formules à votre convenance

Trois plats de votre choix*, 28,00€

* choix dans le menu gourmet express

Semaine du 16 au 20 Novembre 2021

Soupe à l'aigron et fève tonka, émulsion de potiron

Ou

Truite du Val d'Orbey confite et servie froide,

Pulpe de chénopode Bon-henri

Filet de dorade Royale et déclinaison autour du riz vénéré

ou

Quasi de veau rôti, condiment d'ail noir et oseille,

Pomme fondante et choux de Bruxelles

L'Écrin des Trois Affinés, sa confiture d'huile d'olive

(en supplément 6€)

Comme un caviar à la passion, chiboust et glace vanille safran

Nos produits d'Exception

Camembert "au lait cru" crème de truffe (pour 6 personnes)

12€

Camembert "au lait cru" à la truffe (pour 6 personnes)

19€80