



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 « brulées », pamplemousse confit
et crémeux à l'oeuf* *Végétarien* 22 €⁹⁰
- ★ *Pressé de foie gras de canard, asperges vertes et anguille fumée
gelée d'auxerrois à l'ortie* 29 €⁰⁰
- ★ *Soupe froide de petits pois, pana cotta au lait d'amande, girolles à l'aigrette
émulsion de mozzarella et râpé de truffe* 26 €⁰⁰
- ★ *Tartare de homard, Gelée d'épices et espuma Albufera,
crème glacée de homard* 29, ⁰⁰ €
- ★ *Escalope de foie gras de canard poêlée en chaud froid d'omble chevalier,
pickles de chou rave* 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, 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
- Pièce de chevreuil d'ici rôtie, Knoedel à l'ail des ours
et aux morilles noires 38€⁰⁰
- Noisette d'agneau farcie au mouron des oiseaux, pointes et tartare d'asperges vertes, comme une
harissa aux herbes, aigrette de girolles 39€⁰⁰
- Duo de quasi et ris de veau condiment à la rhubarbe,
son jus aigre doux et pomme fondante au wasabi 38€⁰⁰
- 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€⁰⁰

(sauf samedi soir
Et jours fériés)

Tous les jours au déjeuner et au dîner
Menu Gourmet express « ¼ heure en saveur »

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

Les agapes ✨ 80€⁰⁰

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

Pièce de chevreuil rôtie et knudel à l'ail des ours
et aux morilles noires

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

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

Le gastronome ✨ 55€⁰⁰

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

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

Comme un tiramisu en cylindre, glace au café torréfié

Jour de fête au village 110€⁰⁰

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

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

Asperges blanches rôtie 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€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
- ★ *Comme un tiramisu, en cylindre craquant, glace au café torréfié* 12€⁰⁰
- ★ *Fraicheur de citron à l'hibiscus, fraises et sorbet de celles-ci* 12€⁰⁰
- ★ *Moment gourmand chocolat café, clin d'oeil à l'opéra* 12€⁰⁰
- ★ *Souvenir d'enfance au caramel et petit beurre* 12€⁰⁰

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