

Les Amuses bouche

L'Assortiment des 4 mises en bouche

6€

- ✂ Panna cotta à laigron 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 la mande douce et amande au saté

Les premières assiettes

- Foie gras de canard confit au poivre de Neelamundi, rhubarbe poché et gel d'hibiscus 24€
- Carpaccio de noix de Saint-Jacques, vinaigrette à la laitue neige de chèvre frais 26€

Terre, mer

- Pavé de turbot sur risotto d'épeautre soufflé, sauce au champagne 32€
- Queue et pinces de homard laquée « Bourride » bulbe de fenouil confit et fraîcheur de pimprenelles 39€
- Noisette d'agneau farci aux mourrons des oiseaux, pointes et tartare d'asperges, comme une harissa aux herbes, aigrette de girolles 39€

Les éclats sucrés

- Tartelette crémeuse à la pistache fraises fraîches 8€
- Palet tout chocolat "caraïbe", mousse légère à la chicorée 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 lundi au samedi

Deux formules à votre convenance

Deux plats de votre choix*, 23,00 €

Trois plats de votre choix*, 25,00€

*choix dans le menu gourmet express

Semaine du 12 au 17 avril 2021

Gravlax de Bar sur un pain de livèche, crème battue à la moutarde douce
ou
Raviole ouverte en impression d'asperges au foie gras de canard et truite confite servi froid

Ombre Chevalier du Val d'Orbey, tombée de choux vert et saucisson de pomme de terre au thym, jus aux graines

ou
Filet de Cochon, eierkierla et crème de fève son jus à la tonka

Souvenir d'enfance chocolat et caramel

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
- Bocal de foie gras d'oie à la truffe (400g) 90€