

A savourer ou à Partager

L'écrin des affinées de nos plaines et de nos montagnes
assortiment de 5 fromages, confiture ou chutney du moment 14€95

Les éclats sucrés du pâtissier

- Carpaccio de mangue à la tonka, crème mascarpone, petites madeleines au combava 14€
Crèmeux arabica, vermicelles de châtaignes au vieux rhum 14€
Pavlova griotte et chocolat au Kirsch,, comme en Forêt Noire 14€
Buchette au chocolat "cœur de Guanaja", sorbet au confit d'orange amère 14€
Comme un tiramisu, en cylindre craquant, glace au café torréfié 14€



DOMAINE DE RUFFACH
RESTAURANT BÖHRER
TABLE CONVIVIALE

Les grands thés à la manière du vin

Les meilleurs thés du monde infusés à froid, sans sucre, sans additifs et très faiblement théinés.
A savourer dans un verre à vin, à la température d'un vin blanc.
Une détonation d'arômes en bouche pour accompagner les meilleurs moments de table et instant de rafraîchissement quand l'alcool n'est pas l'option choisie.

Kagoshima (Grillé, iodé, boisé) 12cl
Thé kuki hojicha japonais. Kyu Shu 2022. Récolte d'automne 8€

Le Festival du Homard à 85€

Salpicon de Homard

sur une compression de veau
dans l'esprit d'un Presskopf
gribiche au sapin et caviar "H"*

Pince et bras de Homard

en fleischnaka
vinaigrette au Shicho et baies passion

Queue et pince de Homard rôties,
millefeuille de Baekaoffa
et sucs de carapaces aux oignons doux

Esprit d'une Linzer tarte bissap/mangue



*Bissap (citron/hibiscus)

*Menu non valable le 14 février 2025 au soir

Les cocktails "Spritz"

Apérol spritz	14cl	12€
Lillet Schweppes	14cl	14€
Limoncello spritz	14cl	16€
Martini blanc spritz	14cl	16€
Campari spritz	14cl	16€

Les grands thés
à la manière d'un Mocktail
sans alcool

"Comme un Virgin Hugo"



Kagoshima

Thé kuki hojicha japonais,
sirop de sureau bio
16cl 12€


La sélection de nos apéritifs

Crémant	12cl
Crémant Arthur Metz Prestige Brut	10€
Crémant Rosé Cave de Pfaff Brut	12€
L'Apéritif maison, crème du moment et Crémant	12€
Champagne	
Nachin fortini Brut	14€
Alsace	
Muscat d'Alsace	9€
Le Rosé	
A l'ombre de l'Olivier IGP Terres du Midi	9€

Les Premières assiettes froides et chaudes

Endive rôtie tonato, lingot de thon mariné à la graine de pavot	26€
La Pinsette Antipasto Bianca à la Truffe 	28€
Tataki de filet de canard au miel de sapin, vermicelles au wakamé, perles d'Ikura et sésame	31€
Emulsion de pomme charlottes, râpé de truffes du moment 	32€
Salpicon de Homard sur une compression de veau dans l'esprit d'un Presskopf gribiche au sapin et caviar "H"*	34€
Foie gras de canard, mélimélo de sentier des sous-bois, champignons et cèpes	34€
Escalope de foie gras de canard poêlée et viennoise de citron, rûgout de lentilles beluga, nuage des sous bois	35€

Terre, mer et basse cour

Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes, crémeux de celles-ci aux épices et fumet de cèpes	29€
Cuisses de grenouilles et ciboulette, Maltasha aux oignons aigres, tombée de girolles	35€
Noix de Saint Jacques poêlées, risotto de rave blanc Truffe d'automne, jus au pinot noir d'Alsace	42€
Queue et pince de Homard rôties, millefeuille de Baekaoffa et sucs de carapaces aux oignons doux	49€
Grenadin de veau poché au beurre de truffes de saison, éclats de fèves et cébettes	42€
Pièce de filet de boeuf rôti en croute de cèpes, fondue d'échalote et ses larmes au cynorhodon, jus aux arômes des friches et pommes pont-neuf au thym	38€
Suprême de pigeon de la ferme Kieffer, sa cuisse confite, jus au vinaigre de sylvaner knudel soufflé et crème de cèpes	45€
La traditionnelle tranche de Lièvre à la Royale, truffe et foie gras "Paul Bocuse" accompagnée de crème de panais et schupfnudla au potiamarron	49€
Butternut confite au sirop d'érable, émulsion de pain grillé aigrelette de trompettes au gingembre 	28€

Tous les jours au déjeuner et au dîner*

Le Gourmet Express

Servi du mardi au samedi au déjeuner

°La composition du menu gourmet express change toutes les semaines selon la saison, l'inspiration du chef et de son équipe

* Menu non valable le Samedi soir

36€
hors boissons

Entrée

Plat

Dessert

Le Gastronomes à 55€

Pavé de lieu rôti façon teriyaki,
poires et crémeux de céleri rave

Tournedos de mignon de cochon compotée d'oignon à la rhubarbe
jus au poivre "Timut" et raviole grillée en aigrelette de carotte

Bleu de Bresse en émulsion, sorbet roquette
et perles de poisson Ikura

Comme un tiramisu, en cylindre craquant, glace au café torréfié

Les Agapes à 90€

Foie gras de canard
mélimélo de sentier des sous-bois,

Linguini à l'encre de seiche et grosses crevettes,
crémeux aux épices et fumet de cèpes

Raviole inversé de chèvre au caviar* "H",
crème de Zucchini

Pièce de chevreuil d'ici,
navet Daikon rôti, jus au vin chaud

Le duo des Affinés d'Alsace (supplément de 6€)

Crèmeux arabica
vermicelles de châtaignes au vieux rhum

Jour de Fête au Village à 115€

Salpicon de Homard sur une compression de veau
dans l'esprit d'un Presskopf

Escalope de foie gras de canard poêlée et viennoise
de citron, rûgout de lentilles beluga,

Cuisses de grenouilles et ciboulette, Maltasha aux
oignons aigres, tombée de girolles

Noix de Saint Jacques poêlées, risotto de rave
blanc Truffe d'automne

Suprême de pigeon de la ferme Kieffer
sa cuisse confite, jus au vinaigre de sylvaner

Les affinés d'ailleurs et des fermes alentours

Les éclats sucrés du pâtissier