

TROTTHUS

PHILIPPE AUBRON

Menus du restaurant

Trotthus
9 Rue des Juifs
68340 RIQUEWIHR
+33 389 479 647

Menu à 32€

47€ avec 3 verres de vin - with 3 glasses of wine - mit 3 Gläser Wein

Velouté de potimarron, crème légère châtaignes et lard fumé paysan
Pumpkin soup, light cream chestnuts and smoke bacon
Kürbissuppe, leichte Kastanien und Rauchspeck

Ou - Or – Oder

Céviché de poissons, gelée de ponzu, espuma de yuzu
Fish ceviché, ponzu jelly, yuzu espuma
Fisch ceviché, ponzu Gelee, yuzu espuma, wasabi Sahne

Dobin mushi de maigre (pot au feu japonais) combawa shiitaké, édamamé et yuzu
Dobin mushi of Fish (pot au feu japonais) combava shiitake, edamame and yuzu
Dobin Mushi von Fisch (japanischer Topf mit Feuer) combava shiitake, edamame und yuzu

Ou - Or – Oder

Cuisse de canette confite au vin rouge, pois sucré, carottes et petits oignons caramélisés
Duck leg with red wine sauce, sweet peas, carrots and caramelized onions
Entenbein mit Rotweinsauce, Sahne Erbsen, Karotten und karamellisierten Zwiebeln

Autour de la pomme granny Smith "espuma, sorbet et tempura"
The apples granny Smith in espuma, sorbet and tempura
Die Äpfel Granny Smith in Espresso, Sorbet und Tempura

Ou - Or – Oder

Glace Macha, crème légère au thé hojichat, marmelade de figes
Macha ice cream, light cream with hojicha tea, fig marmalade
Macha-Eis, leichte Creme mit hojicha-Tee, Feigenmarmelade

Ou - Or – Oder

Sélection de la Fromagerie Saint-Nicolas à Colmar
Selection of cheeses from the fromagerie Saint Nicolas
Käseauswahl vom Käse Saint Nicolas

Menu du Gourmet 48€

63€ avec 3 verres de vin - with 3 glasses of wine - mit 3 Gläser Wein

Consommé de queue de bœuf, foie gras poêlé et gingembre frais

*Oxtail consommé with ginger and foie gras
Ochsenschwanz-Consommé mit Ingwer und Foie Gras*

Ou - Or – Oder

Siphon de pommes de terre, Truite fumée, caviar de hareng et girolles

*Potato siphon, smoked trout, herring caviar and chanterelle
Kartoffelsiphon, Räucherforelle, Heringkaviar und Pfifferlings*

Ou - Or – Oder

Terrine de foie gras de canard cuit au torchon, pain brioché aux épices, chutney de figues, sirop de Banyuls

*Terrine of duck foie gras cooked in a towel, spiced brioché bread, fig chutney and Banyuls syrup
Gänseleber-Terrine von torchon gekochte Ente, gewürzt Brioche, Feigen-Chutney, Sirup von Banyuls*

Cabillaud cuit à la vapeur d'algues, Sansai (légumes de montagne japonaise) dans un bouillon de dashi

*Cod steamed seaweed, Sansai (Japanese mountain vegetables) in a broth of dashi
Cod gedämpftes Algen, Sansai (japanisches Berggemüse) in einer Brühe von Dashi*

Ou - Or – Oder

Selle d'agneau juste rôti, mousseline de céleri et truffes d'automne

*Saddle of lamb just roasted, muslin and autumn truffles
Lammfleisch nur geröstet, Musselin und Herbst Trüffel*

Fondant au chocolat chaud, crème légère vanille pistache

*Hot chocolate fondant, light cream vanilla pistachios
Heiße Schokolade Fondant leichte Creme-Vanille-Pistazien*

Ou - Or – Oder

Tarte fine aux pommes servie tiède, glace au parfum de cannelle, sirop de Banyuls

*Apple tart served warm with cinnamon ice cream, Banyuls syrup
Apfelkuchen warm serviert mit Eis Duft von Zimt Sirup, Gewürzen Banyuls*

Ou - Or – Oder

Espuma de mangues, crumble au sarrasin, blanc mangé au lait de coco

*Espuma of mangoes, crumble buckwheat, coconut milk pudding
Espuma von Mangos, Crumble Buchweizen, Kokosmilch Pudding*

Ou - Or – Oder

Sélection de la Fromagerie Saint-Nicolas à Colmar

*Selection of cheeses from the fromagerie Saint Nicolas
Käseauswahl vom Käse Saint Nicolas*

Menu du Gastronomes 64€

86€ avec 5 verres de vin - with 5 glasses of wine - mit 5 Gläser Wein

Céviché de poissons, gelée de ponzu, espuma de yuzu

*Fish ceviché, ponzu jelly, yuzu espuma
Fisch ceviché, ponzu Gelee, yuzu espuma*

Sylvaner (Domaine Trimbach)

Consommé de queue de bœuf, foie gras poêlé et gingembre frais

*Oxtail consommé with ginger and foie gras
Ochsenschwanz-Consommé mit Ingwer und Foie Gras*

Pinot Gris Grand Cru Sporen (Domaine Jean Ziegler)

Homard cuit à la vapeur d'algues, Sansai (légumes de montagne japonaise) dans un bouillon de dashi

*Lobster steamed with seaweed, Sansai (Japanese mountain vegetables) in a broth of dashi
Hummer gedämpft mit Algen, Sansai (japanisches Berggemüse) in einer Brühe von Dashi*

Riesling (Domaine Jean Ziegler)

Selle d'agneau juste rôti, mousseline de céleri et truffes d'automne

*Saddle of lamb just roasted, muslin and autumn truffles
Lammfleisch nur geröstet, Musselin und Herbst Trüffel*

Pinot Noir (Domaine Jean Ziegler)

Autour de la pomme Granny Smith "espuma, sorbet et tempura"

*The apples Granny Smith in espuma, sorbet and tempura
Die Äpfel Granny Smith in Espresso, Sorbet und Tempura*

Gewurztraminer Grand Cru Sporen (Domaine Jean Ziegler)