

TROTTHUS

PHILIPPE AUBRON

Menus du restaurant

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

Diner du 24 décembre

"Chawanmushi" royal d'œuf, édamamés, homard, crevette et shitaké

*Sashimi de coquilles saint Jacques sudachi wakamé, caviar de hareng,
œufs de truites, gelée de yuzu*

Siphon de pommes de terre, Truite fumée, truffe mélanosporum

*Bar de l'atlantique bouillon de dashi émulsionné aux herbes, langues d'oiseaux,
nori, tempura de céleri*

*Bœuf wagyu de la préfecture de Ida en tataki sauce ponzu
fine purée de pommes de terre truffée*

Glace thé vert et sésame noir tuile au grué de cacao

Espuma de yuzu, fruits frais, sorbet exotique, jus de pêche

110€ (hors boissons)

Déjeuner du 25 décembre

"Chawanmushi" royal d'œuf, édamamés crevettes, shitaké

*Siphon de pommes de terre, Truite fumée, caviar de hareng,
girolles, beurre de persil*

*Gyoza de crevette émulsion de homard
coconut, mangue et nori*

*Bœuf Simmental, fine purée de pommes de terre aux truffes
mélanosporum, sauce porto/truffe*

Glace sésame, mousseline ananas

Chocolat chaud au thé vert

90€ (hors boissons)



Saison des Truffes Mélanosporum

Suggestions

Carpaccio de coquilles saint Jacques, truffes Mélanosporum, crème de wasabi, œufs de truite, caviar de hareng et wakamé

39,50€

Mousseline de potimarrons aux éclats de Noisettes, foie gras de canard poêlé, émulsion d'un bouillon de poule et truffe Mélanosporum

39,50€

Espuma de pommes de terre ratte, truffe Mélanosporum, filet de truite fumé

39,50€

Risotto au parmesan et truffe Mélanosporum

39.50€

Gnocchetti, truffe Mélanosporum et copeaux de parmesan

39.50€

Kyoto

48€

65 € avec 3 verres de vin "Sélection" - with 3 glasses of wine "Selection" - mit 3 Gläsern "Weinauswahl"
73 € avec 3 verres de vins Prestige - with 3 "Prestige" wine glasses- mit 3 Prestige "Weingläsern"

Poitrine de porc ibérique (cuit 12heures à 65°) glaçage teriyaki, crismi de tempura
Iberian pork (baked 12 hours at 65 °) teriyaki sauce and tempura crismi
Iberisches Schweinefleisch (gebacken 12 Stunden bei 65 °) Teriyaki-Sauce und Tempura knusprig

Ou - Or – Oder

Carpaccio de coquille Saint-Jacques, vinaigrette soya sauce, wakamé, gelée de yuzu, crème de wasabi et truffes d'hiver

Scallop carpaccio soy sauce vinaigrette, wakame, yuzu jelly, wasabi cream and winter truffles
Carpaccio-Sojasauce mit Vinaigrette, Wakame, Yuzu-Gelee, Wasabi-Sahne und Wintertrüffeln

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
Enteleberpastete "foie gras au Torchon" mit Lebkuchengewürz, Feigen-Chutney, Banyuls-Sirup

Gyoza de crevette et crevette en tempura, émulsion de homard, coconut, mangue, nori, shiso et poireaux frits
Shrimp gyoza and tempura, lobster emulsion, coconut, mango, nori, shiso and leek
Shrimp Gyoza und Tempura, Hummer-Emulsion, Kokosnuss, Mango, Nori, Shiso und Lauch

Ou - Or – Oder

Joue de bœuf braisé au vin rouge, girolles, penne, tomates confites
Braised beef cheek with red wine, chanterelles, penne, tomatoes confit
Geschmorte Rinderwange mit Rotwein, Pfifferlingen Penne und tomatenconfit

Fondant chocolat chaud, crème thé vert
Fondant au chocolate, green tea cream
Fondant au Chocolat, Grüntee-Creme, Kakaonibs

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 Zimt Sirup Eis, Gewürzen Banyuls

Ou - Or – Oder

Espuma de yuzu, fruits frais, sorbet exotique, jus de pêche
Yuzu espuma, fresh fruit salad, exotic sorbet and peach coulis
Yuzu Espuma, frischer Obstsalat, und exotisches Sorbet Pfirsich Coulis

Ou - Or – Oder

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

Tokyo

65€

*92€ avec 5 verres de vins "Sélection" - with 5 glasses of wine "Selection" - mit 5 Gläsern
"Weinauswahl"*

*102 € avec 5 verres de vins "Prestige" - with 5 "Prestige" wine glasses- mit 5 "Prestige"
Weingläsern*

***Carpaccio de coquille Saint-Jacques, vinaigrette soya sauce, wakamé, gelée de yuzu, crème de wasabi et
truffes d'hiver***

*Scallop carpaccio soy sauce vinaigrette, wakame, yuzu jelly, wasabi cream and winter truffles
Carpaccio-Sojasauce mit Vinaigrette, Wakame, Yuzu-Gelee, Wasabi-Sahne und Wintertrüffeln*

Poitrine de porc ibérique (cuit 12 heures à 65°) glaçage teriyaki et crispy de tempura

*Iberian pork (baked 12 hours at 65 °) teriyaki sauce and tempura crispy
Iberisches Schweinefleisch (gebacken 12 Stunden bei 65 °) Teriyaki-Sauce und Tempura*

Gyoza de crevette et Homard en tempura, émulsion de homard, coconut, mangue, nori, shiso et poireaux frits

*Shrimp gyoza and tempura, lobster emulsion, coconut, mango, nori, shiso and leek
Shrimp Gyoza und Tempura, Hummer-Emulsion, Kokosnuss, Mango, Nori, Shiso und Lauch*

Teriyaki de volaille, shiitaké, potimarron, noix de cajou, truffes d'automne

*Poultry teriyaki, shiitake, pumpkin cashew nuts and autumn truffles
Geflügel Teriyaki, Shiitake, Kürbis Cashewnüsse und Herbsttrüffel*

Espuma de yuzu, fruits frais, sorbet exotique, jus de pêche

*Yuzu espuma, fresh fruit salad, exotic sorbet and peach coulis
Yuzu Espuma, frischer Obstsalat, und exotisches Sorbet Pfirsich Coulis*

Kobé

110€

137€ avec 5 verres de vins "Sélection" - with 5 glasses of wine "Selection" - mit 5 Gläsern Weinauswahl

147€ avec 5 verres de vins "Prestige" - with 5 "Prestige" wine glasses- mit 5 Prestige Weingläsern

Carpaccio de coquille Saint-Jacques, vinaigrette soya sauce, wakamé, gelée de yuzu, crème de wasabi et truffes d'hiver

*Scallop carpaccio soy sauce vinaigrette, wakame, yuzu jelly, wasabi cream and winter truffles
Carpaccio-Sojasauce mit Vinaigrette, Wakame, Yuzu-Gelee, Wasabi-Sahne und Wintertrüffeln*

Poitrine de porc ibérique (cuit 12 heures à 65°) glaçage teriyaki et crispy de tempura

*Iberian pork (baked 12 hours at 65 °) teriyaki sauce and tempura crispy
Iberisches Schweinefleisch (gebacken 12 Stunden bei 65 °) Teriyaki-Sauce und Tempura*

Gyoza de crevette et Homard en tempura, émulsion de homard, coconut, mangues, nori, shiso et poireaux frits

*Shrimp gyoza and tempura, lobster emulsion, coconut, mango, nori, shiso and leek
Shrimp Gyoza und Tempura, Hummer-Emulsion, Kokosnuss, Mango, Nori, Shiso und Lauch*

*En provenance du Japon, le bœuf "Wagyu" 100gr
Sauce ponzu et gingembre, mousseline de pommes de terre aux truffes*

*From Japan, the beef "Wagyu" 100gr
Ponzu and ginger sauce, mashed potatoes with truffles*

*Aus Japan ist das Rindfleisch "Wagyu" 100gr
Ponzu-Ingwer-Sauce, Kartoffelpüree mit Trüffeln*

Espuma de yuzu, fruits frais, sorbet exotique, jus de pêche

*Yuzu espuma, fresh fruit salad, exotic sorbet and peach coulis
Yuzu Espuma, frischer Obstsalat, und exotisches Sorbet Pfirsich Coulis*

LES PLATS A LA CARTE

Les Entrées

Poitrine de porc ibérique (cuit 12heures à 65°) glaçage teriyaki, crismi de tempura
Iberian pork (baked 12 hours at 65 °) teriyaki sauce and tempura crismi
Iberisches Schweinefleisch (gebacken 12 Stunden bei 65 °) Teriyaki-Sauce und Tempura knusprig

24,50€

Carpaccio de coquille Saint-Jacques, vinaigrette soya sauce, wakamé, gelée de yuzu, crème de wasabi et truffes d'hiver

Scallop carpaccio soy sauce vinaigrette, wakame, yuzu jelly, wasabi cream and winter truffles

Carpaccio-Sojasauce mit Vinaigrette, Wakame, Yuzu-Gelee, Wasabi-Sahne und Wintertrüffeln

26,50€

Terrine de foie gras de canard cuit au torchon, aux épices de pain d'épices, chutney de figues, sirop de banyuls

Terrine of duck foie gras cooked in cloth, spiced gingerbread, fig chutney, Banyuls syrup
Enteleberpastete "foie gras au Torchon" mit Lebkuchengewürz, Feigen-Chutney, Banyuls-Sirup

24€

Saumon cru mariné, tartare de légumes de mer yuzu et gingembre, spicy mayonnaise, Granny Smith et céleri

Raw salmon marinated, tartare sea vegetables yuzu and ginger, spicy mayonnaise, Granny Smith s and celery

Roher lachs mariniert tatar seegemüse yuzu und ingwer, würzige mayonnaise, granny smith apfel und sellerie

23,50€

L'oeuf de poule cuit à basse température parfumé au sésame, champignons d'automne, émulsion de lait fumé

Chicken egg cooked at low temperature sesame dressing, autumn mushrooms and smoked milk

Hühnerei gekocht bei niedrigen Temperaturen Sesam Dressing, Herbst Pilze und geräucherte Milch

23,50€

Les Poissons et Viandes

Dos de cabillaud juste rôti au miso dans un consommé de dobin mushi

Roast Cod fish with miso, in a consummate dobin mushi

Roast Cod Fisch mit Miso in einem vollendeten dobin Mushi

28,50€

*Gyoza de crevette et crevette en tempura, émulsion de homard, coconut, mangue, nori, shiso
et poireaux frits*

Shrimp gyoza and tempura, lobster emulsion, coconut, mango, nori, shiso and leek

Shrimp Gyoza und Tempura, Hummer-Emulsion, Kokosnuss, Mango, Nori, Shiso und Lauch

36,50€

Teriyaki de volaille, shiitaké, potimarron et tempura de légumes

Poultry teriyaki, shiitake, pumpkin and vegetable tempura

Geflügel Teriyaki, Shiitake, Kürbis und Gemüse Tempura

32,50€

Joue de bœuf braisé au vin rouge, girolles, penne, tomates confites

Braised beef cheek with red wine, chanterelles, penne, tomatoes confit

Geschmorte Rinderwange mit Rotwein, Pfifferlingen Penne und tomatenconfit

35,50€

En provenance du Japon, le bœuf "Wagyu" 180gr

Sauce ponzu et gingembre, mousseline de pommes de terre aux truffes

From Japan, the beef "Wagyu" 180gr

Ponzu and ginger sauce, mashed potatoes with truffles

Aus Japan ist das Rindfleisch "Wagyu" 180gr

Ponzu-Ingwer-Sauce, Kartoffelpüree mit Trüffeln

95€

Fromage

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

16 €

Les desserts

*Crème légère aux marrons, griottes et glace au whisky
Chestnut cream, Griotte syrup and whiskey ice cream
Kastaniencreme, Griotte Sirup und Whiskey Eis*

14€

*Tarte fine aux pommes servie tiède, glace au parfum de cannelle, sirop de Banyuls aux épices
Apple tart served warm with cinnamon ice cream, spices Banyuls syrup
Apfelkuchen warm serviert mit Zimt Sirup Eit, Gewürzen Banyuls*

14€

*Mousseline d'ananas, pain de Gênes au thé vert, glace Sésame
light cream of pineapple, green tea sponge cake and sesame ice cream
leichte Sahne von Ananas, grüner Tee Biskuitkuchen und Sesameis*

14€

*Fondant chocolat chaud, crème thé vert
Fondant au chocolate, green tea cream
Fondant au Chocolat, Grüntee-Creme, Kakaonibs*

14€

*Espuma de yuzu, fruits frais, sorbet exotique, jus de pêche
Yuzu espuma, fresh fruit salad, exotic sorbet and peach coulis
Yuzu Espuma, frischer Obstsalat, und exotisches Sorbet Pfirsich Coulis*

14€