

TROTTHUS

PHILIPPE AUBRON

Menus du restaurant

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

Kyoto

48€

73€ avec 3 verres de vins - with 3 glasses of wine - mit 3 Gläsern Wein (10cl)

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

Tartare de thon Germon et poissons suivant arrivage, sauce ponzu, crème de wasabi, œuf de truite
Albacore tuna tartare and fish following arrival, ponzu sauce, wasabi cream, trout egg
Albacore Thunfisch Thunfisch und Fisch nach der Ankunft, Soße Ponzu, Wasabi-Sahne, Forellenei

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

Maigre de l'atlantique, bouillon de dashi, émulsionné à la chlorophylle d'épinard et yuzu, tempura de céleri
Lean fish, dashi broth, emulsified with spinach chlorophyll yuzu and celery in tempura
Magerer Fisch, Dashi-Bouillon, emulgiert mit Chlorophyll Spinat, yuzu und Sellerie in Tempura

Ou - Or – Oder

Quasi de veau sauce teriyaki, mousseline de panais et crismi d'oignon
Almost veal with teriyaki sauce, panais mousseline and onion crismi
Fast Kalbfleisch mit Teriyaki-Sauce, panais-Mousseline und Zwiebel knusprig

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€

97 € avec 4 verres de vins - with 4 glasses of wine - mit 4 Gläsern Wein (10cl)

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

*Shawanmushi édamames, lobster, shrimp and shiitake
Shawanmushi édamames, Hummer, Garnelen und Shiitake*

Tartare de thon Germon et poissons suivant arrivage, sauce ponzu, crème de wasabi, œufs de truite

*Albacore tuna tartare and fish following arrival, ponzu sauce, wasabi cream, trout egg
Albacore Thunfisch Thunfisch und Fisch nach der Ankunft, Soße Ponzu, Wasabi-Sahne, Forellenei*

Siphon de pommes de terre, Omble Chevalier fumé, huile de persil, caviar de hareng

*Potato Siphon, Smoked Omble Chevalier, parsley oil and Herring Caviar
Kartoffelsiphon, geräucherter Omble Chevalier, Petersilienöl und Heringskaviar*

Quasi de veau sauce teriyaki, mousseline de panais et crispy d'oignon

*Almost veal with teriyaki sauce, panais mousseline and onion crispy
Fast Kalbfleisch mit Teriyaki-Sauce, panais-Mousseline und Zwiebel knusprig*

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€

147€ avec 5 verres de vins - with 5 glasses of wine - mit 5 Gläsern Wein (10cl)

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

*Shawanmushi édamames, lobster, shrimp and shiitake
Shawanmushi édamames, Hummer, Garnelen und Shiitake*

Poitrine de porc ibérique (cuit 12heures à 65°) glaçage teriyaki, 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 knusprig*

Tartare de thon Germon et poissons suivant arrivage, sauce ponzu, crème de wasabi, œufs de truite

*Albacore tuna tartare and fish following arrival, ponzu sauce, wasabi cream, trout egg
Albacore Thunfisch Thunfisch und Fisch nach der Ankunft, Soße Ponzu, Wasabi-Sahne, Forellenei*

Siphon de pommes de terre, Omble Chevalier fumé, huile de persil, caviar de hareng

*Potato Siphon, Smoked Omble Chevalier, parsley oil and Herring Caviar
Kartoffelsiphon, geräucherter Omble Chevalier, Petersilienöl und Heringskaviar*

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*