

# RIESLING TRIMBACH MENU

Hosted by

Jean Trimbach, Trimbach Ambassador

*Asperge blanche aux morilles et sabayon aux amandes*

White asparagus with creamed morel mushrooms, almond sabayon

*Noix de Saint-Jacques des Orcades snackée, main de buddha et kiwi gold, sauce noix de coco*

Seared Orkney scallop with buddha's hand and gold kiwi, coconut sauce

*Foie gras chaud à la grenobloise, orange caramélisée et pousses de soja*

Seared foie gras Grenobloise, caramelised orange and bean sprouts

*Filet de turbotin des Cornouailles braisé,*

*petit pois à la française aux mousserons des prés, moules fumées et sauce vin jaune*

Braised Cornish turbot, peas "à la française" with fairy ring mushrooms,  
smoked mussels and vin jaune sauce

*Selle de lapereau farcie et boudin blanc fumé,*

*choucroute alsacienne, jus aux baies de genévrier*

Stuffed rabbit saddle and smoked boudins,  
Alsatian sauerkraut, juniper berries infused jus

*Soufflé chaud à la rhubarbe teinté de framboises*

Warm rhubarb soufflé enhanced with raspberries

*Café ou thé et mignardises*

Coffee or tea and mignardises