



Vous accueillez,

Tous les jours pour le dîner : 19h00 à 21h00.

Unser Restaurant "Bain de Forêt" heißt Sie willkommen, Täglich zum Abendessen: 19:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Our restaurant "Bain de Forêt" welcomes you, Daily at dinner: 7:00 pm to 9:00 pm

Chef de Cuisine
Edouard LIENHART

Nous remercions nos producteurs et fournisseurs.

Pisciculture Sparsbach (67)
Fromagerie Saint Nicolas à Colmar (68)
Les Viticulteurs d'Husseren-les-Châteaux (68)
Koch (68)
Moulin Kircher Ebersheim (67)
Le Rucher du Loup (68)
Les Confitures du Vignoble à Bennwihr (68)
Le Pressoir de Westhalten à Westhalten (68)
Caroline Furstoss Sommelier Particulier à Colmar (68)
Le Théâtre du Vin (67)
Le Clos ¾ à Illzach (68)
Distillerie Meyer's à Hohwarth (67)
Distillerie Mette à Ribeauvillé (68)
Aurélien Gantzer Vins de Bourgogne & Rhône à Husseren les Châteaux (68)
Nasti Vin (68)
Colmar Frais (68)
Brillat à Saint Croix en Plaine (68)

Les Entrées – Vorspeisen – Starters

Le Saumon 24 €
Gravlax roulé en cannelloni, concombre, yaourt lissé à la crème, condiment citron, pousses d'aneth
Lachs, Gravlax gerollt in Cannelloni, Gurke, glatt gerührter Joghurt mit Sahne, Zitronenkondiment, Dillkeim
Salmon, Gravlax rolled in cannelloni, cucumber, smooth yogurt with cream, lemon condiment, dill sprout

La Carotte V 22 €
Confite, purée montée à l'huile de Carvi, pesto de fane, condiment citron, jus de carotte réduit
Karotte, confiert, Püree mit Kümmelöl aufgeschlagen, Karottenblatt-Pesto, Zitronenkondiment, reduzierter Karottensaft
Carrot, confit, purée whipped with caraway oil, carrot top pesto, lemon condiment, reduced carrot juice

Les Tortellinis V 23 €
Farcis aux champignons, crème aux champignons, pousses de cresson, jus caramélisé
Tortellini, gefüllt mit Pilzen, Pilzcreme, Kressesprossen, karamellierter Jus
Tortellini, stuffed with mushrooms, mushroom cream, watercress sprouts, caramelized jus

Le Foie Gras 29 €
Cuit en basse température, figue fraîche & compotée, réduction de Porto, brioche
Foie gras, bei niedriger Temperatur gegart, frische und eingekochte Feige, Portweinreduktion, Brioche
Foie gras, slow-cooked, fresh and compote fig, Porto reduction, brioche

Les Viandes – Die Fleischsorten – Meats

Viandes en provenance de France - *Fleisch aus Frankreich - Meat from France*

La Volaille 31 €
Volaille de 100 jours en suprême, crème Dubarry, chou fleur frit, jus réduit
100-Tage-Geflügel-Supreme, Dubarry-Creme, frittiertes Blumenkohl, reduzierter Jus
100-day poultry supreme, Dubarry cream, fried cauliflower, reduced jus

Le Cochon 33 €
Carré cuit basse température, purée de panais, panais glacé au thym, cacahuètes grillées
Schwein, bei niedriger Temperatur gegartes Kotelett, Pastinakenpüree, mit Thymian glasierte Pastinake, geröstete Erdnüsse
Pork, rack slow-cooked, parsnip purée, thyme-glazed parsnip, roasted peanuts

Le Végétarien V 24 €
Tranche de chou fleur rôtie au beurre, crème Dubarry, sauce à la Grenobloise
Vegetarisch, im Butter geröstetes Blumenkohlsteak, Dubarry-Creme, Sauce Grenobloise
Vegetarian, roasted cauliflower steak with butter, Dubarry cream, Grenobloise sauce

Les Poissons – Die Fische – Fish

L’Ombre Chevalier

29 €

Peau croustillante, purée blanche anisé, condiment agrumes, fumet réduit

Äsche, knusprige Haut, Anis-aromatisiertes Fenchel-Püree, Zitruscondiment, reduzierter Sud

Arctic char, crispy skin, anise-flavored fennel white purée, citrus condiment, reduced broth.

Le Cabillaud

32 €

Cuit en ballotine, tombée d’épinards, coques & couteaux façon marinière, fumet citronné

Kabeljau, als Ballotine gegart, sautierter Spinat, Miesmuscheln & Schwertmuscheln nach Marinierart, zitronenwürziger Fond

Cod, cooked in a ballotine, sautéed spinach, cockles & razor clams in a marinara style, lemon-scented broth

Le Fromage de la Fromagerie Saint-Nicolas à Colmar

16 €

Assiette de fromages affinés - Gereifter Käsesorten Auswahl - Selection of matured cheeses

Les Desserts – Desserts – Nachtisch

Le Miel

14 €

Faisselle au miel, biscuit semoule, émulsion lait ribot, glace miel

Frischkäse mit Honig, Grießkeks, Buttermilchemulsion, Honigeis

Fresh cheese with honey, semolina biscuit, buttermilk emulsion, honey ice cream

La Figue

13 €

Ganache au chocolat blanc, streusel, figue fraîche, gel aux épices

Feige, weiße Schokoladen-Ganache, Streusel, frische Feige, Gewürzgel

Fig, white chocolate ganache, streusel, fresh fig, spiced gel

La Poire

13 €

Rôtie au miel, crème légère à l’amande, granola

Birne, im Honig geröstet, leichte Mandelcreme, Granola,

Pear, roasted with honey, light almond cream, granola

Le Chocolat

16 €

Anneau en chocolat 55%, ganache montée Xoco 70%, gel cacao, brownie

Schokolade, 55%-Schokoladenring, Xoco 70%-Schlagganache, Kakaogel, Brownie

Chocolate, 55% chocolate ring, Xoco 70% whipped ganache, cocoa gel, brownie

Pour nos gastronomes en culotte courte (Jusqu'à 12 ans)

Für unsere kleinen Feinschmecker (bis zu 12 Jahren)

For our young gourmet (until 12 years-old)

15 €

Filet de poisson du moment

Fischfilet des Tages- Fish filet of the day

Ou – oder – or

Volaille

Geflügel - Poultry

(Poêlée de légumes, pommes de terre)

(Gebratenen Gemüse, Potatoes)

(Seasonal vegetables, potatoes)

Coupe de glace deux boules, parfums au choix

Zwei Eis Kugel - Two scoops of ice cream

Ou – oder – or

Moelleux chocolat

Schokoladenmuffin - Soft chocolate cake