



Hotel Spa ★ ★ ★ ★
Husseren Collections

Notre Restaurant « Bain de Forêt » vous accueille,
Du Mercredi au Dimanche pour le dîner : 19h00 à 21h00.

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

*Deux cartes proposées en alternance un jour sur deux.
Two menus are offered alternately every other day.*

Chef Exécutif : Helder Martins De Melo

Nous remercions nos producteurs et fournisseurs.

Fromagerie Saint Nicolas à Colmar (68)
Les Viticulteurs d'Husseren-les-Châteaux (68)
Distrib'est Food Sundhoffen (68)
Moulin Kircher Ebersheim (67)
Ferme Apicole du Neuhof Strasbourg (67)
Les Confitures du Vignoble à Bennwihr (68)
Maison Lucien Doriath à Soultz les Bains (67)
La Cabane à Farine à Dessenheim (68)
Le Pressoir de Westhalten à Westhalten (68)
Caroline Furstoss Sommelier Particulier à Colmar (68)
Distillerie Meyer's à Hohwarth (67)
Aurélien Gantzer Vins de Bourgogne & Rhône à Husseren les Châteaux (68)

Prix nets TTC, service compris / All taxes included

Plats végétariens **V**. Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

*Vegetarian dishes **V**. We thank you for informing us of any intolerance or allergy when ordering.
when you place your order. Allergen information is available upon request.*

Les Entrées / Starters

Foie gras de Canard préparé par nos soins,
Brioche tiède,
Chutney aux fruits 17,00 €

*Homemade duck foie gras, warm brioche, fruit chutney
Supplément demi pension de 3,00 € / Half board supplement of 3,00 €*

Duo de quinoa en salade aux noix,
Légumes croquants au pesto 9,50 € V

Quinoa salad, nuts, crunchy vegetables with pesto

Œuf fermier parfait,
Semoule de brocolis à la pistache,
Condiment à l'ail noir 11,00 €

*Low temperature farm egg,
broccoli semolina with pistachio, black garlic condiments*

L'accord Secret : Sollicitez notre équipe pour un accord mets & vins à l'aveugle
En cas de bonne inspiration, votre verre vous sera offert
*The Secret pairing, ask our team for a blind food & wine pairing,
If the answer is correct, your glass will be offered to you*

12cl – 7,00 €

Prix nets TTC, service compris / All taxes included

Plats végétariens V. Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

*Vegetarian dishes V. We thank you for informing us of any intolerance or allergy when ordering.
when you place your order. Allergen information is available upon request.*

Les Plats / Main Courses

(Viandes en provenance de l'Union Européenne / *from European union*)

Pièce de Bœuf maturé taillée dans le faux filet,
Oignons ambrés,

Pommes Anna, beurre rouge 29,00 €

*Matured beef cut from the faux filet, amber onions, anna potato, red wine butter
Supplément demi pension de 3,00 € / Half board supplement of 3,00 €*

Dos de merlu rôti au beurre d'olives,
Coulis de crustacés,

Légumes du moment 26,00 €

Roasted hake back, olive butter, shellfish sauce, seasonal vegetables

Marmite du pêcheur au jus de bourride,
(Merlu, lieu, lotte & coqueaux) 28,00 €

Fisherman's stew, bourride juice (hake, pollack, monkfish, razor clams)

Lasagne de légumes du moment au pesto,
Salade mesclun 16,00 € V

Vegetables lasagne with pesto, mesclun salad

Prix nets TTC, service compris / *All taxes included*

Plats végétariens V. Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

*Vegetarian dishes V. We thank you for informing us of any intolerance or allergy when ordering.
when you place your order. Allergen information is available upon request.*

Assiette de fromages affinés 13,00 €

Refined cheese plate

Supplément fromage à la place du dessert en demi pension 2,00 €

For cheese instead of dessert in half board supplement of 2,00 €

Les Desserts / Desserts

Mille-Feuilles croustillant aux fraises parfumées à la fève de tonka 9,00 €

Crunchy strawberry mille-feuilles, tonka flavour

Déclinaison de chocolat blanc et de thé vert,

Compotée de rhubarbe 10,00 €

White chocolate and green tea duo, rhubarb compote

Tarte Linz fait maison,

Sorbet framboise & coulis de fruits 9,50 €

Homemade Linz tart, raspberry sorbet, fruits coulis

L'Œnothèque des desserts 

Pinot gris AOC Grand Cru Eichberg, Domaine Lipp 2019 12cl 8,00 €

Gewurztraminer AOC vendanges tardives, Domaine Leiber 2020 10cl 10,00 €

Crémant d'Alsace AOC, Domaine Schwartz Emile 12cl 6,00 €

Prix nets TTC, service compris / All taxes included

Plats végétariens V. Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Vegetarian dishes V. We thank you for informing us of any intolerance or allergy when ordering.

when you place your order. Allergen information is available upon request.

Les Entrées / Starters

Mille-feuilles de tomate à l'effiloché de crabe,
Avocat & pommes acidulées 13,00 €

Tomato mille-feuilles with shredded crab, avocado & sour apples

Fricassée d'escargots d'Alsace,
Champignons à l'ail des ours,
Espuma au Munster & pain doré 16,00 €

*Fricassee of snails from Alsace, mushrooms with wild garlic,
espuma with Munster cheese, toasted bread
Supplément demi pension de 3,00 € / Half board supplement of 3,00 €*

Ballotine de jambon "Forêt Noire",
Sablé au parmesan,
Crème au raifort, mesclun 12,00 €

*Ballotine of "Forêt-Noire" ham, shortbread with parmesan,
horseradish cream, mesclun salad*

L'accord Secret : Sollicitez notre équipe pour un accord mets & vins à l'aveugle
En cas de bonne inspiration, votre verre vous sera offert
*The Secret pairing, ask our team for a blind food & wine pairing,
If the answer is correct, your glass will be offered to you*

12cl – 7,00 €

Prix nets TTC, service compris / All taxes included

Plats végétariens **V**. Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

*Vegetarian dishes **V**. We thank you for informing us of any intolerance or allergy when ordering.
when you place your order. Allergen information is available upon request.*

Les Plats / Main Courses

(Viandes en provenance de l'Union Européenne / *from European union*)

Quasi de veau à la plancha,
Poêlée de légumes au lard paysan,
Jus cardamome au Xéres 26,00 €
*Piece of veal "à la plancha", vegetables with bacon,
cardamom juice with sherry*

Pavé de lieu jaune à la plancha, Sauce vierge,
Mousseline de pommes de terre & Légumes croquants 25,00 €
*Pavé of pollack a la plancha, olive oil sauce,
potato mousseline and crispy vegetables*

Râble de lapin au basilic & pignons de pin,
Polenta au parmesan à la tomate 24,00 €
Saddle of rabbit with basil and pine nuts, polenta with parmesan & tomato

Lasagne de légumes du moment au pesto,
Salade mesclun 16,00 € V
Vegetables lasagne with pesto, mesclun salad

Prix nets TTC, service compris / *All taxes included*

Plats végétariens V. Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

*Vegetarian dishes V. We thank you for informing us of any intolerance or allergy when ordering.
when you place your order. Allergen information is available upon request.*

Assiette de fromages affinés 13,00 €

Refined cheese plate

Supplément fromage à la place du dessert en demi pension 2,00 €

For cheese instead of dessert in half board supplement of 2,00 €

Les Desserts / Desserts

Chaud-froid de banane en deux cuissons,

Mousse fruits de la passion 9,00 €

Banana chowder in two bakes, passion fruit mousse

Déclinaison de chocolat blanc et de thé vert,

Compotée de rhubarbe 10,00 €

White chocolate and green tea duo, rhubarb compote

Panna cotta à l'orange, carottes confites,

Streusel au cacao 8,50 €

Orange panna cotta, candied carrot, cocoa streusel

L'Œnothèque des desserts 

Pinot gris AOC Grand Cru Eichberg, Domaine Lipp 2019 12cl **8,00 €**

Gewurztraminer AOC vendanges tardives, Domaine Leiber 2020 10cl **10,00 €**

Crémant d'Alsace AOC, Domaine Schwartz Emile 12cl **6,00 €**

Prix nets TTC, service compris / All taxes included

Plats végétariens **V**. Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Vegetarian dishes **V**. We thank you for informing us of any intolerance or allergy when ordering.
when you place your order. Allergen information is available upon request.

Pour nos gastronomes en culotte courte 13 €

(Jusqu'à 12 ans)

For our young gourmet (until 12 years-old)

Filet de poisson du moment

Fish filet of the moment

ou/or

Steak haché

Ground beef "a la plancha"

ou/or

Club sandwich de volaille

Poultry club sandwich

(Accompagnement au choix : poêlée de légumes, potatoes)

(Sides : seasonal vegetables or potatoes)

ou/or

Lasagne de légumes de saison

Seasonal vegetables lasagne

Coupe de glace deux boules, parfums au choix

Two scoops of ice cream

ou/or

Crème caramel

Crème caramel

Prix nets TTC, service compris / All taxes included

Plats végétariens **V**. Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

*Vegetarian dishes **V**. We thank you for informing us of any intolerance or allergy when ordering. when you place your order. Allergen information is available upon request.*