



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*

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)



Les Entrées / Starters

Foie gras de canard préparé par nos soins,
Poire & églantine 17,00 €

*Homemade duck foie gras, pear and rosehip
Supplément demi-pension de 3,00 € / Half board supplement of 3,00 €*

Salade César revisitée,
Mesclun, filet de volaille, œuf, croûtons,
Câpres & copeaux de parmesan 14,00 €

Cesar salad

Mesclun salad, poultry fillet, egg, croutons, capers, parmesan cheese

Déclinaison de tomates anciennes, burrata au pesto,
réduction balsamique 16,00 € V

Old colored tomatoes, burrata cheese with pesto, balsamic

Gaspacho de petits pois parfumé au gingembre frais,
Chips de jambon « Forêt Noire » 13,00 €

*Green peas gazpacho with ginger,
"Forêt-Noire" ham chips*

Œuf fermier parfait,
Semoule de brocolis à la pistache,
Condiment à l'ail noir 12,00 €

*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 drink 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.



Les Viandes / Meats

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

Pièce de Bœuf maturé taillée dans le faux filet,
Beurre rouge,

Pommes de terre grenailles rôties au romarin 28,00 €

Matured beef cut from the faux filet, red wine butter, roasted potatoes with rosemary

Quasi de veau basse température,

Houmous de chou-fleur,

Pickles & espuma 26,00 €

Low temperature piece of veal, cauliflower hummus

Les Poissons / Fish

Tataki de thon à la plancha au sésame & pavot,

Tian de légumes 29,00 €

*Tuna tataki "à la plancha" with sesame and Provençal,
vegetables "Tian"*

Supplément demi pension de 3,00 € / Half board supplement of 3,00 €

Pavé de cabillaud au chorizo,

Piperade de poivrons et asperges vertes 26,00 €

Cod with chorizo, peppers piperade, green asparagus

Aubergine en caviar, pois chiches, féta, tomates,

Parmesan & menthe 16,00 € V

Eggplant Caviar, chickpeas, feta cheese, tomatoes, parmesan cheese & mint

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.



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

Panna cotta à l'orange, carottes confites,

Streusel au cacao 9,00 €

Orange panna cotta, candied carrot, cocoa streusel

Soufflé glacé au chocolat, croustillant feuillantine,

Caramel au beurre salé 11,00 €

Iced chocolate soufflé, feuillantine crisp,

salted butter caramel

Tarte amandine aux abricots thym citron,

Sorbet abricot & granité 10,00 €

Tarte amandine with apricots and lemon thyme,

apricot sorbet & granita

Biscuit moelleux aux agrumes & framboises,

Sorbet citron vert, coulis 9,00 €

Soft citrus biscuit with raspberries, lime sorbet, coulis

Coupe glacée « Husseren Collections »,

2 boules vanille, caramel beurre salé, noisettes et chantilly 9,00 €

Iced cup "Husseren Collections",

2 scoops of vanilla, salted butter caramel, hazelnuts and whipped cream

Coupe glacée « Bain de Forêt »,

1 boule yaourt, 1 boule framboise, framboises & abricots frais,

Chantilly, tuile au sucre 8,50 €

Iced cup « Bain de Forêt »,

1 scoop yoghurt, 1 scoop raspberry, fresh raspberries & apricot, whipped cream, sugar tuile

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.



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)

Coupe de glace deux boules, parfums au choix

Two scoops of ice cream

ou/or

Panna cotta à l'orange, carottes confites, streusel au cacao

Orange panna cotta, candied carrot, cocoa streusel

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.