



Vous accueillez,

Tous les jours pour le dîner : 18h45 à 21h00.

Unser Restaurant "Bain de Forêt" heißt Sie willkommen, Täglich zum Abendessen: 18:45 Uhr bis 21:00 Uhr

Our restaurant "Bain de Forêt" welcomes you, Daily at dinner: 18:45 pm to 9:00 pm

**Chef de Cuisine
Edouard LIENHART**

Nous remercions nos producteurs et fournisseurs.

Pisciculture Sparsbach (67)
Les Viticulteurs d'Husseren-les-Châteaux (68)
Koch (68)
Moulin Kircher Ebersheim (67)
Le Rucher du Feschwald (68)
Les Confitures du Vignoble à Bennwihr (68)
Le Pressoir de Westhalten à Westhalten (68)
Les Jardins de Gaïa (68)
Sommelier Particulier à Colmar (68)
Le Théâtre du Vin (68)
Le Clos ¾ à Illzach (68)
Distillerie Officine à Colmar (68)
Distillerie Mette à Ribeauvillé (68)
Aurélien Gantzer à Husseren les Châteaux (68)
Nasti Vin (68)
Colmar Frais (68)
Brillat à Saint Croix en Plaine (68)
La Maison de L'Hédonisme – Spiritueux – France
Distillerie des Hautes Glaces Isère (38)
Maison Alain Milliat – Jus de Fruits – Ardèche (07)



Hotel Spa ★ ★ ★ ★

Husseren Collections

Les Entrées – Vorspeisen – Starters

Le Gaspacho 21 €

Petits pois primeurs, perles vertes marinées, cubes de Feta, huile verte à la menthe

Kalte Erbsen-Gaspacho mit marinierten grünen Perlen, Fetawürfeln und Minz-Kräuteröl

Chilled pea gazpacho, marinated green pearls, feta cubes and mint-infused green oil



Le Foie Gras 29 €

De canard de la ferme du Puntoun

Cuit à basse température, abricot mariné au romarin, gel d'abricot et brioche feuilletée

Niedrig gegarte Foie gras mit Rosmarin-Aprikose, Aprikosengel und blättriger Brioche

Slow-cooked foie gras, rosemary-marinated apricot, apricot gel and flaky brioche

Le Saumon 26 €

En gravlax mariné au jus de betterave, déclinaison de betteraves, aneth frais et croûtons de pain noir

Mit Rote-Bete-Saft mariniertes Gravlax-Lachs, verschiedene Rote-Bete-Variationen, frischer Dill und Schwarzbrot-Croûton.

Beetroot-cured gravlax salmon, assorted beetroot textures, fresh dill and rye bread croutons

Le Boeuf 28 €

Carpaccio de faux-filet fumé, huile de ciboulette, condiment de jaune d'œuf au wasabi et pickles

Geräuchertes Roastbeef-Carpaccio, Schnittlauchöl, Wasabi-Eigelb-Creme und eingelegtes Gemüse

Smoked sirloin carpaccio, chive oil, wasabi egg-yolk condiment and pickles

Les Viandes – Die Fleischsorten – Meats

Viandes en provenance de France & Union Européenne - Fleisch aus Frankreich und der Europäischen Union - *Meat sourced from France & the European Union*

Le Cochon 34 €

Pluma ibérique Bellota cuite rosée, textures de patate douce et chimichurri à l'ail noir

Rosa gegarte Iberico-Bellota-Pluma mit Süßkartoffelvariationen und Chimichurri vom schwarzen Knoblauch

Iberian Bellota pork pluma, cooked medium rare, sweet potato textures and black garlic chimichurri

La Volaille 31 €

Volaille jaune croustillante au pop-corn, pulpe de maïs, maïs grillé et jus de volaille à la sauge

Gelbes Hähnchen mit knuspriger Popcorn-Kruste, Maispüree, gegrilltem Mais und Geflügeljus mit Salbei

Yellow chicken with crispy popcorn coating, corn purée, grilled corn and sage poultry jus

Les Poissons – Die Fische – Fish

Le Lieu Jaune 32 €

Cuit sur la peau, crème de petits pois, brocoletti grillé, riz soufflé, fumet

Gelber Seebarsch auf der Haut gegart, Erbsencreme, gegrillter Brocoletti, gepuffter Reis, Fischfond

Yellow pollock cooked skin-on, pea cream, grilled brocoletti, puffed rice, fish stock

La Dorade 30 €

En pavé, caviar d'aubergine brûlée, vierge de tomate, citron confit au sel et courgette grillée

Dorade mit geräuchertem Auberginenkaviar, Tomaten-Vinaigrette, Salzzitrone und gegrillter Kürbis-Zucchini

Sea bream with smoked aubergine caviar, tomato dressing, preserved lemon and grilled zucchini

Le Végétarien 25 €

Risotto crémeux de riz Carnaroli parfumé à la truffe noire,

Accompagné de fine lamelles de truffe d'été

Cremiges Carnaroli-Risotto mit schwarzem Trüffel, verfeinert mit feinen Scheiben von Sommertrüffel

Creamy Carnaroli rice risotto infused with black truffle, finished with delicate slices of summer truffle

Le Fromage 16 €

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

Les Desserts – Desserts – Nachtisch

La Pêche 14 €

Rôtie à l'huile d'olive, tartare de pêche fraîche, à la glace vanille Bourbon,

Coulis de verveine et fine tuile croustillante

In Olivenöl gerösteter Pfirsich, frisches Pfirsichtatar, Bourbon-Vanilleeis, Verbenen-Coulis und knusprige Hippe

Olive oil roasted peach, fresh peach tartare, Bourbon vanilla ice cream, verbena coulis and crispy tuile

Le Financier 14 €

Biscuit financier aux amandes, compotée de cerises & croquant aux amandes

Mandel-Financier, Kirschkompott & Mandelkrokant

Almond financier cake, cherry compote & crunchy almond praline

Le Mille-Feuille 14 €

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille Bourbon, dulce de leche et sarrasin grillé

Karamellisierter Blätterteig, leichte Bourbon-Vanillecreme, Dulce de Leche und gerösteter Buchweizen

Caramelized puff pastry, light Bourbon vanilla cream, dulce de leche and toasted buckwheat

La Pavlova 14 €

Meringue suisse croustillante, crème diplomate, compotée de fruits rouges et gel au basilic

Knusprige Schweizer Meringue, Diplomatencreme, Beerenkompott und Basilikumgel

Crispy Swiss meringue, diplomat cream, red berry compote and basil gel

Prix nets TTC, service compris - All taxes and service included - Netto-Preise Dienstleistung inklusive

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 (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

Viande du moment

Auswahl an saisonalem Fleisch - Seasonal meat selection

(Poêlée de légumes, pommes de terre)

(Gebratenen Gemüse, Potatoes)

(Sautéed vegetables, potatoes)

Coupe de glace deux boules, parfums au choix

Zwei Kugeln Eis - Two scoops of ice cream

Ou – oder – or

Moelleux chocolat

Schokoladenmuffin - Soft chocolate cake

Prix nets TTC, service compris - All taxes and service included - Netto-Preise Dienstleistung inklusive

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.