RESTAURANT

Bain de Forêt

INTÉRPRÉTATION AU FIL DES SAISONS

Vous accueille,

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 Feschtwald (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 Foie Gras — 29 €
De canard de la ferme du Puntoun
Cuit à basse température, compotée d'oignons aux épices, kougelhopf toasté
Niedrig gegarte Foie gras, würziges Zwiebelkompott, geröstete Kougelhopf
Foie Gras, Low-temperature cooked foie gras, spiced onion compote, toasted kougelhopf

La Truite Rose — 28 €
Gravlax roulé aux herbes, concombre, crème citronnée, œufs de truite
Rosa Forelle, Gravlax-Rolle mit Kräutern, Gurke, Zitronencreme, Forellenrogen
Pink Trout, Herb-crusted gravlax roll, cucumber, lemon cream, trout roe

L'Oeuf — 21 €
Cuit parfait à 64 °C, crème de champignons de Paris, duxelle et épinards, chips de champignons
Das perfekte Ei, Bei 64 °C gegart, Champignoncreme, Champignon-Duxelles und Spinat, knusprige Champignonchips
The Perfect Egg, Slow-cooked at 64°C, button mushroom cream, mushroom duxelles and spinach, mushroom crisps

La Salade — 19 €
Mélange de jeune pousse, copeaux de carotte, pickles de légumes, œuf, croûtons dorés
Mix aus jungen Blattsalaten, Karottenstreifen, eingelegtem Gemüse, Ei und goldbraun gerösteten Croutons
Mixed baby leaf salad, carrot ribbons, pickled vegetables, egg and golden toasted croutons

La Terrine — 21 €
De campagne au foie gras et éclats de pistache, salade mêlée de saison
Die Terrine, *Hausgemachte Bauernterrine mit Foie gras und Pistazienstückchen, saisonaler Blattsalat*
The Terrine, Country-style terrine with foie gras and pistachio pieces, seasonal mixed salad

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 Veau — 34 €
Paleron de veau braisé 7h, mousseline de pomme de terre, carottes glacées, jus de cuisson
Kalb, Sieben Stunden geschmorte Kalbsschulter, Kartoffelmousseline, glasierte Bundmöhren, Schmorfond
Veal, slow-braised veal chuck for 7 hours, potato mousseline, glazed bunched carrots, braising jus

Le Boeuf — 36 €
Entrecôte vintage, siphon de gratin Dauphinois, sauce à l'échalote
Rind, Gereiftes Entrecôte, Kartoffelgratin-Siphon mit Schalottensauce
Beef, Aged ribeye steak, Potato gratin espuma with shallot sauce

Le Canard — 33 €
Magret de canard cuit rosé, purée de betterave, betterave de couleur, jus réduit
Ente, Rosa gebratene Entenbrust, Rote-Bete-Püree, bunte Betevariation, reduzierter Jus
Duck, Pink-roasted duck breast, beetroot purée, a selection of colourful beetroots, reduced jus

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.

Les Poissons – *Die Fische – Fish*

Le Maigre 32 €
Cuit sur peau, crème de potimarron, légumes rôtis, fumet de poisson
Umberfisch, Auf der Haut gebraten, Hokkaidokürbiscreme, geröstetes Gemüse, Fischfond
Meagre, skin-seared meagre, red kuri squash cream, roasted vegetables, fish stock

Le Saumon 30 €
Cuit nacré, purée de panais, panais glacés, noisettes torréfiées, fumet
Lachs, Zart glasig gegart, Pastinakenpüree, glasierte Pastinaken, geröstete Haselnüsse, Fischfond
Salmon, delicately cooked salmon, parsnip purée, glazed parsnips, toasted hazelnuts, fish stock

Les Plats Végétariens – *Alle vegetarischen Gerichte – Vegetarian Dishes*

Fregola Sarda 25 €
Fregola sarda cuite comme un risotto, liée à la crème de champignons, champignons sautés et jus de champignons
Sardische Fregola, nach Risotto-Art zubereitet, mit Pilzcreme verfeinert, sautierte Pilze und Pilzjus
Sardinian fregola cooked risotto-style, finished with mushroom cream, sautéed mushrooms and mushroom jus

Potimarron 25 €
Rôti au muscovado, châtaignes, roquette
Gerösteter Hokkaidokürbis mit Muscovadozucker, Maronen, Rucola
Roasted red kuri squash with muscovado sugar, chestnuts, rocket

Le Fromage 16 €
Assiette de fromages affinés - *Gereifter Käsesorten Auswahl - Selection of matured cheeses*
Supplément dans les menus à la place du dessert de 3 € / Aufpreis in den Menüs anstelle des Desserts : 3 € / Supplement in the menus instead of dessert: €3.

Les Desserts – Desserts – Nachtisch

Le Chocolat 14 €
Pâte sablée au cacao, cœur caramel,ganache chocolat 50% & ganache montée au chocolat au lait Alunga
Schokolade, Kakaomürbeteig, Karamellkern, 50% Schokoladenganache & aufgeschlagene Alunga-Milchschokoladenganache / *Chocolate, Cocoa shortcrust pastry, caramel center, 50% chocolate ganache & whipped Alunga milk chocolate ganache*

Le Coing 14 €
Crème diplomate légère à la vanille, coing rôti, Streusel à la cannelle, compoté de coing
Die Quitte, Leichte Vanille-Diplomatencreme, geröstete Quitte, Zimtstreusel, Quittenkompott
The Quince, Light vanilla diplomat cream, roasted quince, cinnamon crumble, quince compote

Le Mille-Feuille 14 €
Pâte feuilletée caramélisée, crème légère au café arabica, sarrasin grillé
Caramellisierter Blätterteig, leichte Arabica-Kaffeecreme, gerösteter Buchweizen
Caramelized puff pastry, light Arabica coffee cream, toasted buckwheat

La Poire 14 €
Biscuit japonais roulé, poire pochée, gel de poire caramélisé, poivre de Java
Die Birne, Gerollter japanischer Biskuit, pochierte Birne, karamellisiertes Birnengel, Java-Pfeffer
The Pear, rolled Japanese sponge, poached pear, caramelised pear gel, Java pepper

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.