RESTAURANT

Bain de Forêt

INTÉRPRÉTATION AU FIL DES SAISONS

Vous accueille,

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 Sundhoffen (68)

Les Entrées – *Vorspeisen – Starters*

La Betterave V — 17 €
En Mille-feuilles, crème de chèvre, noix torréfiées, jus de betteraves caramélisées
Rote-Bete-Mille-feuilles, Ziegenkäseformcreme, geröstete Walnüsse, karamellisierter Rote-Bete-Saft
Beetroot mille-feuilles, goat's cheese cream, roasted walnuts, caramelised beetroot juice

Le Thon — 22 €
De Méditérranée façon gravlax, condiment citron, crème à l'aneth, suprêmes de pamplemousse
Thunfisch aus dem Mittelmeer, Graved Lachs, Zitronenwürze, Dillcreme, Grapefruitfilets
Mediterranean tuna gravlax style, lemon condiment, dill cream, grapefruit supremes

L'Agnolotti V — 19 €
A la farine de châtaigne, aux champignons, tombée d'épinards & jus de champignons
Agnolotti mit Kastanienmehl, Pilzen, Spinat und Pilzsoße
Agnolotti made with chestnut flour, mushrooms, spinach and mushroom juice

Le Foie Gras — 24 €
Cuit basse température, compotée d'abricots, tuile de pains
Foie Gras, bei niedriger Temperatur gekocht, Aprikosenkompott, Brothippen
Foie Gras cooked at low temperature, apricot compote, bread tuile

Les Viandes – *Die Fleischsorten – Meats*

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

Le Bœuf — 35 €
Tournedos Rossini, épinards au beurre, pomme de terre Duchesse, jus de bœuf
Tournedos Rossini, Butterspinat, Duchesse-Kartoffeln, Rinderfleischsaft
Tournedos Rossini, buttered spinach, Duchesse potatoes, beef jus

Le Cochon — 28 €
Pluma cuit rosé, pulpe de maïs, ketchup de piquilllos, jus de cochon réduit
Schwein pluma rosa gekocht, Maispulpe, Piquilllo-Ketchup, reduzierter Schweinesaft
Pluma pork cooked "rosé", corn pulp, piquillo ketchup, reduced pork juice

---

Le Végétarien V — 20 €
Composition de légumes d'automne et céréales
Vegetarischer Teller : Zusammensetzung aus Herbstgemüse und Getreide
Vegetarian plate : Selection of autumn vegetables and cereals

Les Poissons – *Die Fische – Fish*

L'Omble Chevalier 27 €

En rosace, confit au beurre, sommités de brocolis, chou-rave, fumet perlé à l'huile verte
Saiblingsrosette, in Butter konfiert, Brokkolispitzen, Kohlrabi, Fumetsoße mit grünem grünen Öl
Rosace of Arctic char, confit in butter, broccoli, kohlrabi, green oil fumet

La Lotte 29 €

En ballotine bardée de poitrine de cochon fumée, caviar d'aubergines, coulis vert, feuilles de capucine
Seeteufel in Ballotine mit geräucherter Schweinebrust, Auberginenkaviar, grünen Coulis, Kapuzinerkresse
Monkfish ballotine with smoked pork belly, aubergine caviar, green coulis, zorri cress

Le Fromage de la Fromagerie Saint- Nicolas à Colmar 15 €

Assiette de fromages affinés- *Auswahl gereifter Käsesorten - Selection of matured cheeses*

Les Desserts – *Desserts – Nachtisch*

La Poire 10 €

Pochée entière & farcie, biscuit amande, crème Chantilly, sauce chocolat 75%
Ganze pochierte und gefüllte Birne, Mandelbiskuit, Schlagsahne, Schokoladensauce 75%
Poached pear, whole and stuffed, almond biscuit, whipped cream, 75% chocolate sauce

La Tartelette 11 €

Aux figues rôties, thym, pâte sablée aux amandes, crème diplomate, sobert figues
Törtchen aus gerösteten Feigen mit Thymian, Mandelmürbeteig, Diplomatencreme, Feigensorbet
Tartlet of roasted figs with thyme, almond shortcrust pastry, diplomat cream, fig sorbet

Le Chocolat 12 €

Sablé cacao, gamache chocolats aux éclats de café, noisettes caramélisées, glace au café
Kakao-Mürbeteig, Schokoladen-Ganache mit Kaffeesplittern, karamellisierte Haselnüsse, Kaffee-Eis
Cocoa shortbread, chocolate ganache with coffee chips, caramelised hazelnuts, coffee ice cream

L'Agrume 11 €

Cake à l'agrume, crémeux citron au sésame noir, zestes de citron vert
Citrus fruit cake, lemon cream with black sesame and lime zest
Zitrusfruchttorte, Zitronencreme mit schwarzem Sesam und Limettenschale

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