



Hotel Spa ★★☆☆
Husseren Collections

Notre Restaurant « Bain de Forêt » vous accueille,

Tous les jours pour le dîner : 19h00 à 21h00.

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)
Distrib'est Food Sundhoffen (68)
Moulin Kircher Ebersheim (67)
Le Rucher du Loup (68)
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)
Distillerie Mette à Ribeauvillé (68)
Aurélien Gantzer Vins de Bourgogne & Rhône à Husseren les Châteaux (68)
Henner Vin (68)
JA Gastronomie (49)
Tauzin Arnaud (40)
Brillat à Sundhoffen (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.

Les Entrées / Starters

- Le Foie gras** 19 €
Cuit basse température, compote à la feuille de figuier, réduction de Banyuls
Foie gras, cooked at low temperature, compote with fig leaf, reduction of Banyuls
- La Carotte v** 13 €
Entière, purée montée à l'huile de carvi, condiment au citron, jus lacto-fermenté
Carrot, whole, puréed with caraway oil, lemon condiment, lacto-fermented juice
- La Truite Arc-en-ciel** 17 €
En gravlax marinée aux baies roses, guacamole, gel pamplemousse, huile à la baie de Timur
Rainbow trout in gravlax, marinated with pink berries, guacamole, grapefruit gel, Timur berry oil
- Agnolotti v** 16 €
A la courge & au chèvre, chips de jambon d'Alsace, jus d'oignons, émulsion fumée
Agnolotti Pasta, with squash & goat cheese, Alsatian ham chips, onion juice, smoked emulsion

Les Viandes / Meats

(Viandes en provenance de France / *from France*)

- Le Bœuf** 32 €
Maturé 35 jours, purée herbes, champignons de saison, gnocchi de pomme terre
Matured beef 35 days, herbs puree, seasonal mushrooms, potato gnocchi
- Le Cochon** 25 €
Carré rôti & poitrine confite, pulpe de maïs, condiment piquillos, jus corsé
Pig, roasted rack & confit breast, corn pulp, piquillo condiment, spicy juice
- Le Cerf** 34 €
Cuit rosé, mousseline de bettraves, tube de betterave confite, sauce poivrade
Deer, cooked pink, beetroot mousseline, beetroot tube, pepper sauce

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 Poissons / Fish

L’Omble Chevalier	27 €
Peau croustillante, purée blanche anisée, condiment d’agrumes, fumet réduit <i>Char, crispy skin, white aniseed purée, citrus condiment, reduced fish stock</i>	
Le Merlu	24 €
Roulé et confit, embeurré de chou, beurre blanc <i>Hake, rolled and confit, cabbage stuffing, beurre blanc</i>	
Le Végétarien v	20 €
Composition végétale selon le marché <i>Vegetal composition by market</i>	
<hr/>	
Le Fromage de la Fromagerie Saint Nicolas à Colmar	13 €
Assiette de fromages affinés	

Les Desserts / Desserts

La Quetsche	9 €
Légèrement fermentée, streusel, crémeux vanillé <i>The Quetsche, slightly fermented, streusel, creamy vanilla</i>	
La Tarte	11 €
Au citron, meringue brûlée, zestes de citron vert <i>Lemon pie, burnt meringue, lime zest</i>	
La Poire	10 €
Pochée, ganache chocolat, cristalline de poire <i>The Pear, pochée, chocolate ganache, pear crystals</i>	
La Brioche perdue	11 €
Au caramel beurre salé, crème chantilly & glace vanille <i>With salted butter caramel, whipped cream & vanilla ice cream</i>	

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 day

ou/or

Volaille de Chalosse

Poultry from Chalosse

(Poêlée de légumes, pomme de terre)

(Seasonal vegetables, potatoes)

Coupe de glace deux boules, parfums au choix

Two scoops of ice cream

ou/or

Moelleux chocolat

Soft chocolate cake

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.