



Hotel Spa ★ ★ ★ ★  
Husseren Collections

## Notre Restaurant « Bain de Forêt » vous accueille,

Au Déjeuner (le dimanche uniquement) : 12h00 à 13h30.

Tous les jours au dîner : 19h00 à 21h00.

*Our restaurant « Bain de Forêt » welcomes you,*

*For lunch (Sunday only) noon to 1:30 pm*

*Daily at dinner : 7:00 pm to 9:00 pm*

----

Chef Exécutif : Helder Martins De Melo

----

## Nous remercions nos producteurs et fournisseurs.

Fromagerie Saint Nicolas à Colmar (68)

Les Viticulteurs d'Husseren-les-Châteaux (68)

Maison Koch à Colmar (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)

Aurélien Gantzer Vins de Bourgogne & Rhône à Husseren les Châteaux (68)

*\* à commander en début de repas / \* To be ordered at the beginning of the meal*

*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

Terrine de foie gras mi-cuit au Maury,  
brioche tiède et chutney de figues 16,00 €

*Semi-cooked foie gras with Maury wine, warm brioche served with fig chutney*

Soupe Thaï de langoustines au lait de coco,  
crème fouettée à l'aneth 12,00 €

*Jumbo shrimp Thai soup, with coconut milk, whipped cream with dill*

Cannelloni de mousse de bolet aux aromates,  
vinaigrette de framboise 11,00 € V

*Cannelloni filled with bolete mushrooms mousse and herbs, raspberry vinaigrette*

Carpaccio de thon rôti aux épices, réduction balsamique,  
mesclun aux pignons 13,00 €

*Roasted Tuna carpaccio with spices, balsamic reduction, mesclun salad with pine nuts*

Salade d'automne, vinaigrette d'agrumes au miel d'Alsace  
(mâche, endives, châtaigne, noix, grenade, langoustines) 14,00 €

*Autumn salad, citrus vinaigrette with Alsace honey  
(Lamb's lettuce, endives, chestnut, walnut, pomegranate, jumbo shrimp)*

Beignet de betterave, crème de raifort au persil,  
roquette & copeaux de parmesan 9,00 € V

*Beetroot beignet, horseradish cream with parsley, aruhula and Parmesan cheese*

**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 €**

*\* à commander en début de repas / \* To be ordered at the beginning of the meal*

*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 / Meat

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

Carré d'agneau rôti à la fleur de thym,  
samoussa d'épaule confite & jus corsé 26,00 €

*Roasted rack of lamb with thyme flower, lamb's shoulder samosa, spicy sauce*

Filet de bœuf à la plancha, poêlée de champignons des bois,  
pommes dauphines 29,00 €

*Beef fillet a la plancha, woodland mushrooms stir-fired, dauphines potatoes*

Suprême de pigeon rôti en croûte de noix,  
parmentier de cuisse, jus au pinot noir 25,00 €

*Roasted pigeon suprême with walnut crust, pigeon leg parmentier, pinot noir sauce*

## Les Poissons / Fish

Filet de carrelet à la plancha, butternut aux épices,  
sauce mousseline au riesling 23,00 €

*Filet of plaice a la plancha, butternut with spices, riesling mousseline*

Dos de grondin rôti à la vanille, haricots cocos au chorizo,  
crème à l'aneth 26,00 €

*Roasted gurnard back with vanilla, white bean with chorizo, dill cream*

Ballotine de sandre au jambon de montagne,  
chou farci & jus de viande 24,00 €

*Zander ballotine with mountain ham, stuffed cabbage and gravy*

---

Lasagne de légumes du moment au pesto, salade mesclun 16,00 € V

*Vegetables lasagne with pesto, mesclun salad*

\* à commander en début de repas / \* To be ordered at the beginning of the meal

*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.*



Plateau de fromages affinés, fruits secs et cumin 13,00 €  
*Refined cheese plate, cumin and dry fruits*

## Les Desserts / Desserts

Croquant noisettes, mousse au chocolat au lait,  
cœur crème brûlée à l'orange 10,00 €  
*Hazelnut biscuit, milk chocolate mousse, orange heart crème brûlée*

Poire fourrée aux cinq saveurs, craquelin aux fruits secs  
sauce aux fruits de la passion 9,50 €  
*Stuffed pear with five flavors, dry fruits biscuit, passion fruit sauce*

Tarte fine aux pommes tièdes, caramel au beurre salé  
glace vanille \* 8,00 €  
*Warm apples thin pie, salted caramel, vanilla ice cream \**

Torche aux marrons revisitée, confit d'agrumes  
marrons confits 8,50 €  
*Chestnut torch, citrus fruit candied, chestnuts candied*

Millefeuille croustillant à la vanille,  
figues fraîches 8,50 €  
*Crunchy millefeuille with vanilla, fresh fig of the season*

## L'Œnothèque des desserts

Pinot gris AOC vendanges tardives, Domaine Lipp 2019 10cl 8,00 €  
Gewurztraminer AOC vendanges tardives, Domaine Leiber 2020 10cl 9,00 €  
Crémant d'Alsace AOC, Domaine Schwartz Emile 12cl 7,00 €

*\* à commander en début de repas / \* To be ordered at the beginning of the meal  
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)*

ou/or

**Lasagne de légumes de saison**

*Seasonal vegetables lasagne*

---

**Coupe de glace deux boules, parfums au choix**

*Two scoops of ice cream*

ou/or

**Crème caramel**

*Crème caramel*

*\* à commander en début de repas / \* To be ordered at the beginning of the meal*

*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.*