



Hotel Spa ★ ★ ★ ★
Husseren Collections

Notre Restaurant « Bain de Forêt » vous accueille,

Du Mercredi au Dimanche 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

Tortellini v 16 €

Aux champignons de Colmar, poêlée de mousserons, herbes de cueillette

Tortellini stuffed with Colmar mushrooms, pan-fried St George's mushrooms, picked herbs

Les Tomates anciennes v 14 €

En tartare, espuma mozzarella, gel balsamique blanc, basilic nain

Tomato tartar, mozzarella espuma, white balsamic gel, dwarf basil

Le Saumon gravlax 19 €

Mariné aux baies roses, pulpe verte, concombre, huile de fenouil des Alpes

Salmon gravlax, marinated with pink berries, green pulp, cucumber, Alpine fennel oil

La Betterave v 13 €

En tagliatelle, crème de chèvre, noix torréfiées, réduction lacto-fermentée

Beetroot tagliatelles, goat cream, roasted nuts, lacto-fermented reduction

Les Viandes / Meats

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

Le Bœuf 32 €

Maturé 35 jours, purée d'ortie sauvage, girolles sautées, gnocchi de pomme terre

Matured beef 35 days, wild nettle puree, sautéed chanterelles, potato gnocchi

La Volaille de Chalosse « cou nu » 26 €

Suprême rôti, pulpe de choux fleur, sommités cuites, jus crémé

Poultry from Chalosse "cou nu", roasted supreme, cauliflower pulp, cooked top, creamed juice

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

- Le Lieu jaune** 27 €
Confit, mousseline de courgette, cristalline de pomme de terre, fumet citronné
Pollock confit, zucchini mousseline, potato crystalline, lemon Smoke
- La Truite arc-en-ciel** 24 €
A l'unilatéral, brocoli à l'estragon, riz soufflé, fumet tranché à l'huile verte
Rainbow trout, one-sided, broccoli with tarragon, puffed rice, sliced fumet with green oil
- Le Végétarien v** 20 €
Composition végétale selon le marché
Vegetal composition by market
-
- Le Fromage de la Fromagerie Saint Nicolas à Colmar** 13 €
Assiette de fromages affinés
Refined cheese plate

Les Desserts / Deserts

- La Fraise** 10 €
Ganache chocolat blanc, streusel, basilic
Strawberries, white chocolate ganache, streusel, basil
- La Tarte** 10 €
Au citron, meringue brulée, zestes de citron vert
Lemon pie, burnt meringue, lime zest
- Les Fruits rouges** 11 €
Pâte sablée noir, crèmeux vanille, sponge cake verveine
Red fruits, black shortcrust pastry, vanilla cream, vervain sponge cake
- Le Mille-feuille** 9 €
Caramélisé, crèmeux à la fève de Tonka, sauce caramel
Caramelised mille-feuille, Tonka bean cream, caramel 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.

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.