



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)
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)
JA Gastronomie (49)
Brillat à Sundhoffen (68)

*Prix nets TTC, service compris / All taxes included / Netto-Preise Inklusiv, Dienstleistung inklusive
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 / Vorspeisen

Le Foie gras 21 €

Cuit basse température, compotée d'oignons, tuile de pain, réduction Gewurztraminer
Entenstopfleber bei niedriger Temperatur gekocht, Zwiebelkompott, Brotfladen, Gewurztraminer-Reduktion

Foie gras, cooked at low temperature, onion compote, bread tuile, Gewurztraminer reduction

Le Maquereau 16 €

Mariné au soja, mayonnaise aux herbes, pomme granny, sarrasin grillé
Makrele, in Soja mariniert, Kräutermayonnaise, Granny-Apfel, gerösteter Buchweizen
Mackerel, marinated in soy, herb mayonnaise, granny apple, grilled buckwheat

La Courge V 16 €

Fermentée, butternut confit, noix torréfiées, jus lacto-fermenté
Der Kürbis, Fermentiert, kandierte Butternut, geröstete Walnüsse, lacto-fermentierter Saft
The Squash, fermented, butternut confit, roasted nuts, lacto-fermented juice

Tortellini V 17 €

Aux champignons, jaune d'œuf confit, tombée d'épinards, émulsion fumée
Tortellini, mit Pilzen, kandiertem Eigelb, Spinatabfall, geräucherter Emulsion
Tortellini, with mushrooms, candied egg yolk, spinach, smoked emulsion

Les Viandes / Meats / Die Fleischsorten

(Viandes en provenance de France / from France)

Le Bœuf 32 €

Maturé 35 jours, carottes confites, chips de carottes, purée de pommes de terre en siphon
Das Rindfleisch, 35 Tage gereift, kandierte Karotten, Karottenchips, Kartoffelpüree im Siphon
The Beef, matured for 35 days, carrots confit, carrot chips, mashed potatoes in siphon

La Canette 25 €

Filet pané aux noix, purée de panais, condiment poire, chips de panais
Die Ente, paniertes Filet mit Walnüssen, Pastinakenpüree, Birnenwürze, Pastinakenchips
Duckling, breaded filet with walnuts, parsnip purée, pear condiment, parsnip chips

Les Poissons / Fish / Fische

La Truite arc-en-ciel 27 €

Mousseline de choux fleur, sommités cuites et frites, semoule de brocolis

Die Regenbogenforelle, Blumenkohlmousseline, gekochte und gebratene Köpfe, Brokkoli-Grieß

Rainbow trout, cauliflower mousseline, cooked and fried heads, broccoli semolina

La Saint- Jacques 31 €

Rôtie au beurre, crème de céleri, cacahuètes en condiment, jus réduit

Die Jakobsmuschel, in Butter gebraten, Selleriecreme, Erdnüsse als Würze, reduzierter Saft

The scallop, roasted in butter, cream of celery, peanuts as condiment, reduced juice

Le Végétarien V 20 €

Terreau végétal, pulpe de betteraves rouges, chioggia, condiment cranberry

Der Vegetarier, Rote-Bete-Mark, Chioggia, Cranberry-Würze

Le Végétarien, vegetable soil, red beet pulp, chioggia, cranberry condiment

Le Fromage de la Fromagerie Saint- Nicolas à Colmar 13 €

Assiette de fromages affinés

Auswahl gereifter Käsesorten

Les Desserts / Desserts / Nachtisch

La Pomme 10 €

En tatin, pâte feuilletée, caramel beurre salé, crème fouettée

Der Apfel, In Tatin, Blätterteig, Karamell gesalzene Butter, Schlagsahne

The Apple, in a tatin, puff pastry, salted butter caramel, whipped cream

Le Baba 11 €

Au Rhum, sirop vanillé, agrumes confits, crème chantilly

Der Baba, Au Rhum, Vanillesirup, kandierte Zitrusfrüchte, Schlagsahne

The Baba, with rum, vanilla syrup, candied citrus fruits, whipped cream

Les Agrumes 10 €

Confiture d'orange, streusel, meringue Italienne, suprême d'agrumes

Die Zitrusfrüchte, Orangenkonfitüre, Streusel, italienisches Baiser, Zitrusfrüchtesuppe

Citrus fruits, orange jam, streusel, Italian meringue, citrus supreme

Le Tout Chocolat 11 €

Spirale en ganache, brownie, grué cacao, éclats Xoco 100 %

Die ganze Schokolade, Spirale aus Ganache, Brownie, Kakaonibs, Xoco-Splitter 100 %.

All Chocolate, ganache spiral, brownie, cocoa nibs, Xoco chips 100%.

Pour nos gastronomes en culotte courte 13 €

(Jusqu'à 12 ans)

Für unsere kleinen Feinschmecker (bis zu 12 Jahren)

For our young gourmet (until 12 years-old)

Filet de poisson du moment

Fischfilet des Tages

Fish filet of the day

ou/or/oder

Volaille

Geflügel

Poultry

(Poêlée de légumes, pomme 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/or/oder

Moelleux chocolat

Schokoladenmuffin

Soft chocolate cake