



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** 29 €  
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 / Desserts

**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.*