



Vous accueillez,

Tous les jours pour le dîner : 18h45 à 21h00.

Unser Restaurant "Bain de Forêt" heißt Sie willkommen, Täglich zum Abendessen: 18:45 Uhr bis 21:00 Uhr

Our restaurant "Bain de Forêt" welcomes you, Daily at dinner: 18:45 pm to 9:00 pm

Chef de Cuisine
Edouard LIENHART

Nous remercions nos producteurs et fournisseurs.

Pisciculture Sparsbach (67)
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)
Sommelier Particulier à Colmar (68)
Le Théâtre du Vin (68)
Le Clos ¾ à Illzach (68)
Distillerie Meyer's à Hohwarth (67)
Distillerie Mette à Ribeauvillé (68)
Aurélien Gantzer à Husseren les Châteaux (68)
Nasti Vin (68)
Colmar Frais (68)
Brillat à Saint Croix en Plaine (68)
La Maison de L'Hédonisme – Spiritueux – France
Distillerie des Hautes Glaces Isère (38)
Maison Alain Milliat – Jus de Fruits – Ardèche (07)

Dans la limite des stocks disponibles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Les Entrées – Vorspeisen – Starters

Le Bœuf 26 €

Gravlax, marinade Asiatique, pousses de roquette, copeaux de parmesan.

Rind-Gravlax, asiatische Marinade, Rucolasprossen, Parmesanspäne.

Beef gravlax, Asian marinade, arugula shoots, parmesan shavings.

L'Oeuf 21 €

Oeuf cuit parfait à 64 °C, crème d'asperge verte, fine tranche de jambon de la Forêt-Noire, croûton.

Perfekt gegartes Ei bei 64 °C, grüne Spargelcreme, dünne Scheibe Schwarzwälder Schinken, Croûton.

Perfectly cooked egg at 64 °C, green asparagus cream, thin slice of Black Forest ham, crouton.

La Betterave 24 €

Tagliatelles de betterave, crème de chèvre frais, noix torréfiées, pousses d'aneth.

Rote-Bete-Tagliatelle, Frischziegenkäsecreme, geröstete Walnüsse, Dillsprossen.

Beetroot tagliatelle, fresh goat cheese cream, toasted walnuts, dill sprouts.

Le Foie Gras 29 €

De canard de la ferme du Puntoun

Cuit à basse température, rhubarbe pochée, compotée de rhubarbe, brioche feuilletée.

Foie Gras, Von der Puntoun-Farm, langsam gegart bei niedriger Temperatur, pochierter Rhabarber,

Rhabarberkompott, blättrige Brioche.

Foie gras, From the Puntoun farm, Low-temperature cooked, poached rhubarb, rhubarb compote, flaky brioche.

Les Viandes – Die Fleischsorten – Meats

Viandes en provenance de France & Union Européenne - Fleisch aus Frankreich und der Europäischen Union - Meat sourced from France & the European Union

Le Cochon 29 €

Palomita cuite rosée, caviar d'aubergines, aubergines rôties, ketchup de piquillos, sauce vierge.

Zartrosa gegarte Palomita, Auberginenkaviar, geröstete Auberginen, Piquillo-Paprika-Ketchup, Sauce Vierge.

Medium-cooked palomita, eggplant caviar, roasted eggplant, piquillo pepper ketchup, sauce vierge.

L'Agneau 31 €

Épaule d'agneau confite 8 h, haricots tarbais à la tomate et à la sarriette, condiments à l'ail.

8 Stunden confierte Lammsschulter, Tarbais-Bohnen mit Tomate und Bohnenkraut, Knoblauch-Condiments.

8-hour confit lamb shoulder, Tarbais beans with tomato and savory, garlic condiments.

Dans la limite des stocks disponibles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Les Poissons – Die Fische – Fish

La Sébaste 30 €

Rôtie sur peau, pak choï braisé, palet de pomme de terre, émulsion de lait de coco au curry vert.

Auf der Haut gebratener Sebastes, geschmorter Pak Choi, Kartoffeltaler, Emulsion aus Kokosmilch und grünem Curry.

Pan-roasted redfish with skin, braised pak choi, potato cake, coconut milk and green curry emulsion.

Le Cabillaud 33 €

Cuit à basse température, crème de petits pois, fèves et petits pois frais, siphon de sauce hollandaise.

Niedrigtemperaturgegarter Kabeljau, Erbsencreme, frische Saubohnen und Erbsen, Hollandaise-Schaum.

Low-temperature cooked cod, pea cream, fresh fava beans and green peas, hollandaise espuma.

Le Végétarien 25 €

Risotto crémeux aux asperges, pointes d'asperges, copeaux de parmesan.

Cremiges Spargelrisotto, Spargelspitzen, Parmesanspäne.

Creamy asparagus risotto, asparagus tips, shaved Parmesan.

Le Fromage 16 €

Assiette de fromages affinés - Gereifter Käsesorten Auswahl - Selection of matured cheeses

Les Desserts – Desserts – Nachtisch

La Fraise 13 €

Pavlova, compotée de fraises, crème vanille, meringue hibiscus, sorbet fraise.

Pavlova, Erdbeerkompott, Vanillecreme, Hibiskus-Meringue, Erdbeersorbet.

Pavlova, strawberry compote, vanilla cream, hibiscus meringue, strawberry sorbet.

Le Miel 14 €

Crème faisselle, mayonnaise au miel, biscuit de semoule, émulsion au foin.

Faisselle-Crème, Honig-Mayonnaise, Grießkeks, Heu-Emulsion.

Faisselle cream, honey mayonnaise, semolina biscuit, hay emulsion.

La Pistache 14 €

Biscuit Trocadéro, gelée de framboise, ganache montée à la pistache, pistaches caramélisées.

Trocadéro-Keks, Himbeergelee, Pistazien-Schlagsahne-Ganache, karamellisierte Pistazien, Himbeersorbet.

Trocadéro biscuit, raspberry gel, pistachio whipped ganache, caramelized pistachios, raspberry sorbet.

Le Chocolat 16 €

Quenelles parfait glacé, ganache Xoco Tuma Yellow 70%, cacahuètes caramélisées, sablés au cacao.

Gefrorene Parfait-Quenelles, Xoco Tuma Yellow 70%-Ganache, karamellisierte Erdnüsse, Kakaokekse.

Frozen parfait quenelles, Xoco Tuma Yellow 70% ganache, caramelized peanuts, cocoa shortbread.

Dans la limite des stocks disponibles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



Pour nos gastronomes en culotte courte (Jusqu'à 12 ans)

Für unsere kleinen Feinschmecker (bis zu 12 Jahren)

For our young gourmet (until 12 years-old)

15 €

Filet de poisson du moment

Fischfilet des Tages- Fish filet of the day

Ou – oder – or

Viande du moment

Auswahl an saisonalem Fleisch - Seasonal meat selection

(Poêlée de légumes, pommes de terre)

(Gebratenen Gemüse, Potatoes)

(Sautéed vegetables, potatoes)

Coupe de glace deux boules, parfums au choix

Zwei Kugelm Eis - Two scoops of ice cream

Ou – oder – or

Moelleux chocolat

Schokoladenmuffin - Soft chocolate cake

Dans la limite des stocks disponibles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération