



Vous accueillez,

Tous les jours pour le dîner : 19h00 à 21h00.

Unser Restaurant "Bain de Forêt" heißt Sie willkommen, Täglich zum Abendessen: 19:00 Uhr bis 21:00 Uhr

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)
Colmar Frais (68)
Brillat à Sundhoffen (68)

Les Entrées – Vorspeisen – Starters

- Le Veau** 23 €
En « vitello tonnato », thon gravlax, pousses de roquette, câprons
Das Kalbfleisch in „Vitello Tonnato“, Thunfisch Gravlax, Rucola-Sprossen, Kapern
The Veal in “vitello tonnato”, tuna gravlax, rocket shoots, capers
- Le Poireau** 22 €
En rosace de nori, condiment de jaune d’oeuf, maquereaux marinés, croûtons
Lauch in Nori-Rosette, Eigelb-Kondiment, marinierte Makrelen, „croutons“
Leek in nori rosace, egg yolk condiment, marinated mackerel, “croutons”
- La Pomme de terre** 21 €
En mille-feuille frit, salade de pommes de terre, magret fumé, émulsion de raifort
Kartoffel im frittierten „Mille-Feuille“, Kartoffelsalat, geräucherte Entenbrust, Meerrettich-Emulsion
Potato in fried “mille-feuille”, candied rhubarb, rhubarb compote, puff pastry brioche
- Le Foie Gras** 29 €
Cuit en basse température, rhubarbe confite, compotée de rhubarbe, brioche feuilletée
Bei niedriger Temperatur gegarte Entenleber, kandierte Rhabarber, Rhabarberkompott, Blätterteigbricoche
“Foie Gras” cooked at low temperature, baked apple, pomegranate condiment, puff pastry brioche

Les Viandes – Die Fleischsorten – Meats

Viandes en provenance de France - *Fleisch aus Frankreich - Meat from France*

- Le Bœuf** 34 €
Persillé, poivrons goutte, légumes grillés, frites de polenta, sauce chimichurri
Petersilien-Rindfleisch, Tropfenpaprika, gegrilltes Gemüse, Polentapommes, Chimichurri-Sauce
Parsleyed beef, drop peppers, grilled vegetables, polenta fries, chimichurri sauce
- L’Agneau** 29 €
Cuit Rosé, pulpe de camus, artichaut poivrade cuit façon barigoule, jus réduit
Lamm rosa gekocht, Camus-Pulpe, „poivrade“ Artischocke nach Barigoule-Art gekocht, reduzierter Saft
Lamb cooked pink, Camus pulp, “poivrade” artichoke cooked in Barigoule-style, reduced jus
-
- Le Végétarien V** 23 €
Duo d’asperges, crumble aux herbes, sauce morilles
Vegetarisch : Spargelduo, Kräuter-Crumble, Morchelsauce
Vegetarian : Asparagus duo, herb crumble, morel sauce

Les Poissons – Die Fische – Fish

La Truite 29 €

Légèrement fumée, petits pois et fèves, purée de brocoli à l'estragon, fumet

Leicht geräucherte Forelle, Erbsen und dicke Bohnen, Brokkolipüree mit Estragon, fumet

Lightly smoked trout, peas and broad beans, broccoli puree with tarragon, fumet

La Sébaste 32 €

Cuite à la plancha, asperge verte, risotto aux herbes fraîches, sauce maltaise

Sebaste gegrillt, grüner Spargel, Risotto mit frischen Kräutern, Malteser Soße

Sebaste cooked on the griddle, green asparagus, risotto with fresh herbs, "Maltaise" sauce

Le Fromage de la Fromagerie Saint-Nicolas à Colmar 16 €

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

Les Desserts – Desserts – Nachtisch

Le Miel 14 €

Gâteau au miel de montagne, crème vanillée, pignons de pin torréfiés, glace au miel

Honigkuchen, vanillecreme, gröstete Pinienkerne, Honigeis

Mountain honey cake, vanilla cream, roasted pine nuts, honey ice cream

Les Fruits rouges 13 €

Spirale de fraise, sponge cake à la menthe, gel framboise, sorbet fruit rouge

Erdbeerspirale, Pfefferminze-Biskuitkuchen, Himbeergel, rotes Fruchtsorbet

Strawberry spiral, mint sponge cake, raspberry gel, red fruit sorbet

L'Agrume 13 €

Craquant aux amandes, pain de gène, crémeux au citron, gel de sésame noir

Mandelknusper, „pain de gène“, Zitronencreme, Schwarzes Sesamgelee

Almond crunch, "pain de gène", lemon cream, black sesame gel

Le Chocolat 16 €

Anneaux en chocolat, ganache montée 55%, gelée 70%, brownie

Schokoladenringe, 55% aufgeschlagene Ganache, 70% Gelee, Brownie

Chocolate rings, 55% whipped ganache, 70% jelly, brownie

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

Volaille

Geflügel - Poultry

(Poêlée de légumes, pommes 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 – oder – or

Moelleux chocolat

Schokoladenmuffin - Soft chocolate cake

