



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 Saint Croix en Plaine (68)

Les Entrées – Vorspeisen – Starters

La Truite

25 €

Gravlax en rosace, crème légère yaourt du Climont, herbes fraîches & œufs de truite

Forelle, Gravlax, leichte Creme mit Climont-Joghurt, frische Kräuter & Forelleneier

Trout, Gravlax-Style, light cream with Climont yogurt, fresh herbs & trout roe

L'Oeuf V

23 €

Cuit parfait à 64°, velouté de champignons, tombée d'épinards, croûtons

Das Ei, - Perfekt gegart bei 64°C, Pilzvelouté, sautierter Spinat, Croûtons

The Egg, Perfectly cooked at 64°C, mushroom velouté, sautéed spinach, croutons

Les Agnolottis V

24 €

Farcis aux courges & vieux Parmesan, crème de potimarron, pousse d'épinards, jus d'oignon caramélisé

Agnolotti, Gefüllt mit Kürbis & gereiftem Parmesan, Kürbiscreme, Babyspinat, karamellierter Zwiebelsud

Agnolotti, Stuffed with squash & aged Parmesan, pumpkin cream, baby spinach, caramelized onion jus

Le Foie Gras

29 €

De canard de la ferme du Puntoun

Cuit en basse température, compotée d'oignons au miel, brioche feuilletée

Foie Gras, Von der Puntoun-Farm, langsam gegart bei niedriger Temperatur, Zwiebelkompott mit Honig, brioche

Foie gras, From the Puntoun farm, slow-cooked at low temperature, onion compote with honey, Brioche

Les Viandes – Die Fleischsorten – Meats

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

Le Sanglier

26 €

En civet, oignons grelots caramélisés, champignons sautés, croûtons, spätzles sautés au beurre

Wildschweinragout, Mit karamellisierten Perlwiebeln, sautierten Pilzen, Croûtons, in Butter geschwenkten Spätzle

Wild Boar Stew, With caramelized pearl onions, sautéed mushrooms, croutons, buttered sautéed spätzle

Le Veau

32 €

Rond de sous noix cuit rosé, panais en purée et glacé, chips de salsifis, jus de veau réduit

Rosa gegarter Kalbsnussrücken, Pastinakenpüree und glasierte Pastinaken, Schwarzwurzelchips, reduzierter

Veal, Cooked Pink, parsnip purée and glazed parsnips, salsify chips, reduced veal jus

Le Chapon

27 €

Suprême rôti, gnocchis de pomme de terre, sauce Albuféra

Gebratene Kapaunbrust, Kartoffelgnocchi, Albufera-Sauce

Roasted capon supreme, potato gnocchi, Albufera sauce

Les Poissons – Die Fische – Fish

L'Aile de Raie 29 €
Rôtie au beurre, écrasé de pomme de terre au beurre fumé, sauce à la Grenobloise
*Rochenflügel, In Butter gebraten, Kartoffelstampf mit Rauchbutter, Sauce nach « Grenobloise » Art
Ray Wing, Roasted in butter, mashed potatoes with smoked butter, Grenobloise sauce*

Le Lieu Jaune 33 €
Cuit sur la peau, potimarron rôti, trompettes des morts sautées, fumée citronnée
*Gelber Liegender, mit Haut gegart, gerösteter Hokkaido-Kürbis, sautierte Trompetenpilze, geräucher jus
Yellow Pollock, Cooked Skin-On, Roasted Pumpkin, Sautéed Trumpet Mushrooms, Smoked jus*

Le Végétarien V 24 €
Tranche de chou fleur rôtie au beurre, crème Dubarry, sauce à la Grenobloise
*Vegetarisch, im Butter geröstetes Blumenkohlsteak, Dubarry-Creme, Sauce Grenobloise
Vegetarian, roasted cauliflower steak with butter, Dubarry cream, Grenobloise 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

L'Agrume 14 €
Marmelade d'orange & pamplemousse, crème acidulée au siphon, poudre de citron noir d'Iran
*Zitrusfrüchte, Marmelade aus Orange & Grapefruit, säuerliche Sahne aus dem Siphon, schwarzes Limettenpulver
aus Iran
Citrus, Orange & Grapefruit Marmalade, Tangy Cream from a Siphon, Black Lime Powder from Iran*

Le Marron 14 €
Crème de marron, meringue croquante, condiment clémentine, crème chantilly à la vanille
*Maroni, Maronencreme, knusprige Baiser, Clementinen-Condiment, Vanille-Schlagsahne
Chestnut, Chestnut Cream, Crispy Meringue, Clementine Condiment, Vanilla Whipped Cream*

La Poire 13 €
Rôtie au miel, crème légère à l'amande, granola croustillant, glace au lait d'amande
*Birne, im Honig geröstet, leichte Mandelcreme, Granola, Mandelmilcheis
Pear, roasted with honey, light almond cream, granola, almond Milk Ice Cream*

Le Chocolat 16 €
Anneau en chocolat 55%, ganache montée XocoTuma Yellow 70%, gel Xoco Nikka Brown 70%, brownie
*Schokolade, 55%-Schokoladenring, Xoco 70%-Schlagganache, Xoco-Gel, Nikka Brown 70%, Brownie
Chocolate, 55% chocolate ring, Xoco 70% whipped ganache, Xoco-Gel, Nikka Brown 70%, 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