



**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)  
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 arc-en-ciel** 26 €

Gravlax aux baies roses, purée de chlorophylle, crème légèrement iodée, feuilles d'huître, condiment citron.  
*Gravlax mit rosa Pfefferbeeren, Chlorophyllpüree, leicht salzige Crème, Austernblätter, Zitronencondiment.*  
*Gravlax with pink peppercorns, chlorophyll purée, lightly iodized cream, oyster leaves, lemon condiment.*

### **L'Oeuf V** 21 €

Cuit parfait à 64°C, crème de courge, chips de jambon de Forêt-Noire, croûton.  
*Das Ei, - Perfekt gegart bei 64°C, Pilzvelouté, sautierter Spinat, Croûtons*  
*Perfectly cooked at 64°C, pumpkin cream, Black Forest ham chips, crouton.*

### **Les Agnolottis V** 24 €

Farcies aux épinards et à la ricotta, épinards sautés au beurre, tuile au comté, crème de persil.  
*Gefüllt mit Spinat und Ricotta, in Butter sautierter Spinat, Käsetuile, Petersiliencreme.*  
*Stuffed with spinach and ricotta, sautéed spinach in butter, cheese tuile, parsley cream.*

### **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 Canard** 29 €

Cuit rosé, mousseline de panais, poire rôtie, chips de racines, noix torréfiées.

*Rosa gegart, Pastinakenmousseline, geröstete Birne, Wurzelchips, geröstete Nüsse.*  
*Cooked pink, parsnip mousseline, roasted pear, root chips, roasted nuts.*

### **Le Boeuf** 34 €

Faux-filet grillé, purée de carottes au carvi, pommes de terre au beurre, jus de cuisson.

*Gegrilltes Faux-Filet, Karottenpüree mit Kümmel, Butterkartoffeln, Bratensaft.*  
*Grilled sirloin, caraway carrot purée, buttered potatoes, roasting jus.*

## Les Poissons – Die Fische – Fish

**L’Omble Chevalier** 30 €

Cuit basse température, endive rôtie, condiment à, kumquats caramélisés, fumet réduit.

*Sous-vide gegart, gerösteter Chicorée, Orangencondiment, karamellisierte Kumquats, reduzierter Fischfond.*

*Slow-cooked, roasted endive, orange condiment, caramelized kumquats, reduced fish stock.*

**Le Maigre** 32 €

Cuit sur peau, sommités de chou-fleur, chips de chou kale, copeaux de haddock, beurre blanc.

*Mit Haut gebraten, Blumenkohlröschen, Grünkohlchips, Haddockspäne, Weißweibutter.*

*Pan-seared with skin, cauliflower florets, crispy kale chips, haddock shavings, beurre blanc.*

----

**Le Végétarien V** 25 €

Risotto crémeux aux champignons, jus de champignons, pousses de mâche.

*Cremiges Pilzrisotto, Pilzjus, Feldsalat.*

*Creamy mushroom risotto, mushroom broth, lamb's lettuce.*

----

**Le Fromage** 16 €

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

## Les Desserts – Desserts – Nachtisch

**Les Agrumes** 14 €

Galet de crémeux citron, sablé à l’amande, suprême de pamplemousse caramélisé, sorbet yuzu.

*Zitronen-Crème-Galet, Mandelshortbread, karamellisierte Grapefruitfilets, Yuzu-Sorbet.*

*Lemon cream pebble, almond shortbread, caramelized grapefruit segments, yuzu sorbet.*

**Le Marron** 14 €

Tuile croustillante de marron, crème de marron, chips de châtaigne, poudre de meringue, glace au marron.

*Knusprige Maronentuile, Maronencreme, Kastanienchips, Meringuepulver, Maroneneis.*

*Crispy chestnut tuile, chestnut cream, chestnut chips, meringue powder, chestnut ice cream.*

**La Mangue** 13 €

Panna cotta vanillée, brunoise de mangue, graines de fruit de la passion, sponge cake, sorbet mangue.

*Vanille-Panna Cotta, Mango-Brunoise, Passionsfruchtkerne, Biskuit, Mango-Sorbet.*

*Vanilla panna cotta, mango brunoise, passion fruit seeds, sponge cake, mango sorbet.*

**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)*

*(Sautéed vegetables, potatoes)*

----

**Coupe de glace deux boules, parfums au choix**

*Zwei Kugeln Eis - Two scoops of ice cream*

*Ou – oder – or*

**Moelleux chocolat**

*Schokoladenmuffin - Soft chocolate cake*