



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 Feschwald (68)
Les Confitures du Vignoble à Bennwihr (68)
Le Pressoir de Westhalten à Westhalten (68)
Les Jardins de Gaïa (68)
Sommelier Particulier à Colmar (68)
Le Théâtre du Vin (68)
Le Clos ¾ à Illzach (68)
Distillerie Officine à Colmar (68)
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)



Hotel Spa ★ ★ ★ ★

Husseren Collections

Les Entrées – Vorspeisen – Starters

L'Oeuf

21 €

Cuit parfait à 64 °C, crème de champignons de Paris, duxelle et épinards, chips de champignons

Das perfekte Ei, Bei 64 °C gegart, Champignoncreme, Champignon-Duxelles und Spinat, knusprige Champignonchips

The Perfect Egg, Slow-cooked at 64°C, button mushroom cream, mushroom duxelles and spinach, mushroom crisps

Le Foie Gras

29 €

De canard de la ferme du Puntoun

Cuit à basse température, compotée d'oignons aux épices, kougelhopf toasté

Niedrig gegarte Foie gras, würziges Zwiebelkompott, geröstete Kougelhopf

Foie Gras, Low-temperature cooked foie gras, spiced onion compote, toasted kougelhopf

La Raviole

26 €

Farce au butternut, oignons grelots caramélisés, pousses de roquette, jus d'oignons

Das Raviolo, Mit Butternusskürbis gefüllt, karamellisierte Perlzwiebeln, Rucolasprossen, Zwiebelsud

The Raviolo, Butternut squash filling, caramelised pearl onions, rocket shoots, onion jus

La Truite Rose

28 €

Gravlax roulé aux herbes, concombre, crème citronnée, œufs de truite

Rosa Forelle, Gravlax-Rolle mit Kräutern, Gurke, Zitronencreme, Forellenrogen

Pink Trout, Herb-crusted gravlax roll, cucumber, lemon cream, trout roe

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 Veau

34 €

Paleron de veau braisé 7h, mousseline de pomme de terre, carottes glacées, jus de cuisson

Kalb, Sieben Stunden geschmorte Kalbsschulter, Kartoffelmousseline, glasierte Bundmöhren, Schmorfond

Veal, slow-braised veal chuck for 7 hours, potato mousseline, glazed bunched carrots, braising jus

Le Boeuf

36 €

Entrecôte vintage, siphon de gratin Dauphinois, sauce à l'échalote

Rind, Gereiftes Entrecôte, Kartoffelgratin-Siphon mit Schalottensauce

Beef, Aged ribeye steak, Potato gratin espuma with shallot sauce

Le Canard

33 €

Magret de canard cuit rosé, purée de betterave, betterave de couleur, jus réduit

Ente, Rosa gebratene Entenbrust, Rote-Bete-Püree, bunte Betevariation, reduzierter Jus

Duck, Pink-roasted duck breast, beetroot purée, a selection of colourful beetroots, reduced jus

Prix nets TTC, service compris - All taxes and service included - Netto-Preise Dienstleistung inklusive

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 – Die Fische – Fish

Le Maigre 32 €

Cuit sur peau, crème de potimarron, légumes rôtis, fumet de poisson

Umberfisch, Auf der Haut gebraten, Hokkaidokürbiscrème, geröstetes Gemüse, Fischfond

Meagre, skin-seared meagre, red kuri squash cream, roasted vegetables, fish stock

Le Saumon 30 €

Cuit nacré, purée de panais, panais glacés, noisettes torréfiées, fumet

Lachs, Zart glasig gegart, Pastinakenpüree, glasierte Pastinaken, geröstete Haselnüsse, Fischfond

Salmon, delicately cooked salmon, parsnip purée, glazed parsnips, toasted hazelnuts, fish stock

3

Les Plats Végétariens – Alle vegetarischen Gerichte – Vegetarian Dishes

Fregola Sarda 25 €

Fregola sarda cuite comme un risotto, liée à la crème de champignons, champignons sautés et jus de champignons

Sardische Fregola, nach Risotto-Art zubereitet, mit Pilzcreme verfeinert, sautierte Pilze und Pilzjus

Sardinian fregola cooked risotto-style, finished with mushroom cream, sautéed mushrooms and mushroom jus

Potimarron 25 €

Rôti au muscovado, châtaignes, roquette

Gerösteter Hokkaidokürbis mit Muscovadozucker, Maronen, Rucola

Roasted red kuri squash with muscovado sugar, chestnuts, rocket

Le Fromage 16 €

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

Les Desserts – Desserts – Nachtisch

Le Chocolat 14 €

Pâte sablée au cacao, cœur caramel, ganache chocolat 50% & ganache montée au chocolat au lait Alunga

Schokolade, Kakaomürbeteig, Karamellkern, 50% Schokoladenganache & aufgeschlagene Alunga-

Milchschokoladenganache / Chocolate, Cocoa shortcrust pastry, caramel center, 50% chocolate ganache & whipped

Alunga milk chocolate ganache

La Figue 14 €

Crème diplomate, figues fraîches, streusel, compotée de figues

Die Feige, Diplomatencrème, frische Feigen, Streusel, Feigenkompott.

The Fig, diplomat cream, fresh figs, streusel, fig compote.

Le Mille-Feuille 14 €

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille Bourbon, dulce de leche et sarrasin grillé

Karamellisierter Blätterteig, leichte Bourbon-Vanillecrème, Dulce de Leche und gerösteter Buchweizen

Caramelized puff pastry, light Bourbon vanilla cream, dulce de leche and toasted buckwheat

La Poire 14 €

Biscuit japonais roulé, poire pochée, gel de poire caramélisé, poivre de Java

Die Birne, Gerollter japanischer Biskuit, pochierte Birne, karamellisiertes Birnengel, Java-Pfeffer

The Pear, rolled Japanese sponge, poached pear, caramelised pear gel, Java pepper

Prix nets TTC, service compris - All taxes and service included - Netto-Preise Dienstleistung inklusive

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.