



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

Le Veau 26 €

En vitello tonnato, pousses de roquette, câprons

Kalbsvitello tonnato, Rucolasprossen, Kapernbeeren

Veal vitello tonnato, rocket sprouts, caperberries

Le Foie Gras 29 €

De canard de la ferme du Puntoun

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

Foie gras bei niedriger Temperatur gegart, Rhabarberkompott, pochierter Rhabarber, Blätterteig-Brioche

Foie gras cooked at low temperature, rhubarb compote, poached rhubarb, laminated brioche

Le Choux Fleur 21 €

Crème de choux fleurs caramélisé, sommités frit, pickles violet, tranche magret fumé

Karamellisierte Blumenkohlcreme, frittierte Röschen, violette Pickles, Scheibe von geräucherter Entenbrust

Caramelized cauliflower cream, fried florets, purple pickles, slice of smoked duck breast

La Raviole 23 €

Ouverte, farce de cabillaud et de gambas, œufs de truite, émulsion citronnée

Offene Ravioli, Füllung aus Kabeljau und Garnelen, Forellenrogen, Zitronenemulsion

Open ravioli, cod and prawn filling, trout roe, lemon emulsion

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*

L'Agneau 35 €

Rumsteak cuit rosé, crème de camus, artichaut, jus d'agneau réduit au foin

Rosa gegartes Lamm-Rumpsteak, Camus-Creme, Artischocke, zum Heu reduzierter Lammjus

Pink-cooked lamb rump steak, camus cream, artichoke, hay-reduced lamb jus

La Volaille 31 €

D'Alsace, purée de carottes, légumes printaniers, sauce crème et jus réduit

Geflügel aus dem Elsass, Karottenpüree, Frühlingsgemüse, Sahnesauce und reduzierter Jus

Alsace poultry, carrot purée, spring vegetables, cream sauce and reduced jus

Les Poissons – Die Fische – Fish

Le Lieu Jaune 32 €

Cuit sur la peau, crème de petits pois, broccoletti grillé, riz soufflé, fumet

Gelber Seebarsch auf der Haut gegart, Erbsencreme, gegrillter Broccoletti, gepuffter Reis, Fischfond
Yellow pollock cooked skin-on, pea cream, grilled broccoletti, puffed rice, fish stock

La Truite 30 €

Cuisson nacrée, endives braisées, condiments de kumquat, copeaux de poutargue

Forelle, perlend gegart, geschmorte Endivien, Kumquat-Condiments, Bottarga-Späne
Trout, cooked to a pearly finish, braised endives, kumquat condiments, bottarga shavings

Le Végétarien 25 €

Feuilleté aux asperges de chez Clarisse, sauce aux morilles

Blätterteig mit Spargel von Clarisse, Morchelsauce
Asparagus puff pastry from Clarisse, morel mushroom sauce

Le Fromage 16 €

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

Les Desserts – Desserts – Nachtisch

La Poire 14 €

Pochée au miel, ganache au chocolat, crème chantilly, gelée de poire

Mit Honig pochierte Birne, Schokoladenganache, Schlagsahne, Birnengelée
Honey-poached pear, chocolate ganache, whipped cream, pear gel

La Fraise 14 €

Croquant aux amandes, biscuit Trocadéro, ganache pistache, fraises fraîches

Mandel-Crunch, Trocadéro-Biskuit, Pistazien-Ganache, frische Erdbeeren
Almond crunch, Trocadéro biscuit, pistachio ganache, fresh strawberries

Le Baba 13 €

Au rhum, sirop aux agrumes, crème montée vanillée, fruits rouges frais

Rum-Baba, Zitrusirup, Vanille-Sahne, frische rote Beeren
Rum baba, citrus syrup, vanilla whipped cream, fresh red berries

L'Agrume 16 €

Quartier de cédrat confit, quenelle de crémeux au citron, condiment kombu, éclats de sablé aux amandes

Stück kandierte Zedratfrucht, Zitronencreme-Quenelle, Kombu-Condiment, Mandel-Shortbread-Stücke
Candied citron segment, lemon cream quenelle, kombu condiment, almond shortbread shards



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 Fleischl - 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