



Hotel Spa ★ ★ ★ ★  
Husseren Collections

Notre Restaurant « Bain de Forêt » vous accueille,  
Au Déjeuner (le dimanche uniquement) : 12h00 à 13h30.  
Tous les jours au dîner : 19h00 à 21h00.

-----

La suggestion du jour de notre Chef  
selon la saison et l'inspiration du moment

3 plats : Entrée, Plat et Fromage ou Dessert 32,00 €

4 plats : Entrée, Plat, Fromage et Dessert 39,00 €

-----

Nous remercions nos producteurs et fournisseurs.

*Prix nets TTC, service compris.*

*Plats végétariens V. 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 Entrées

Foie Gras d'oie cuit au torchon,  
brioche tiède et chutney pomme cassis 16,00 €

Noisettes de melon et de pastèque, feta AOP,  
vinaigrette miel xérès 11,00 € **V**

Saumon d'Ecosse façon grawlax, roquette et pignons,  
mousse au wasabi, pain aux céréales 14,00 €

Œuf fermier parfait, semoule de brocolis à la pistache,  
condiment à l'ail noir 12,00 €

Trilogie de tomates paysannes,  
mozzarella burrata au pesto, réduction balsamique 13,00 € **V**

Duo de quinoa en salade,  
pommes acidulées aux noix, vinaigrette betterave 9,00 € **V**

## Les Viandes

(Viandes en provenance de l'Union Européenne)

Entrecôte de veau à la plancha, jus cardamome au xérès,  
poêlée de légumes au lard paysan 26,00 €

Pièce de bœuf taillé dans le faux filet, oignons ambrés,  
gratin savoyard, sauce béarnaise 28,00 €

Poitrine de canard rôtie au miel et épices, jus au Melfor,  
polenta et tian de légumes 25,00 €

*Prix nets TTC, service compris.*

*Plats végétariens **V**. 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

Filet de bar rôti au chorizo, choucroute de fenouil,  
mousseline de pomme de terre, crème à l'anis 21,00 €

Lomo de thon juste saisi au sésame, piperade de poivrons,  
croustillant à l'avocat 26,00 €

Variation de saumon d'Ecosse en deux cuissons,  
légumes croquants, jus au soja et gingembre 23,00 €

---

Lasagne de légumes du moment au pesto, salade mesclun 16,00 € **V**

---

Plateau de fromages affinés, fruits secs et cumin 13,00 €

## Les Desserts

Crousti-fondant au chocolat au lait,  
crémeux lacté au citron vert, tuile noisette 10,00 €

Compotée de griottes au pinot, crémeux pistache  
fettucines craquantes 9,50 €

Soufflé glacé au Marc de Gewurztraminer,  
sablé vanille, orange à la verveine 9,00 €

Tarte sablée cacao aux abricots du moment,  
compotée d'abricots et son sorbet 8,00 €

Croustillant banane au vieux rhum,  
mousse au fruits de la passion 8,50 €

*Prix nets TTC, service compris.*

*Plats végétariens **V**. 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.*

Pour Nos Gastronomes En Culottes Courtes 12 €

(Jusqu'à 12 ans)

Filet de poisson du moment

Ou

Steak haché

(Accompagnement au choix : Poêlée de légumes, potatoes)

Ou

Lasagne de légumes de saison

---

Coupe de glace deux boules, parfum au choix

Ou

Crème caramel

*Prix nets TTC, service compris.*

*Plats végétariens V. 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.*