RESTAURANT

Bain de Forêt

INTÉRPRÉTATION AU FIL DES SAISONS

Vous accueille,

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 Feschtwald (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

RESTAURANT
Bain de Forêt
INTERPRÉTATION AU FIL DES SAISONS

Interprétation

Des produits de saison

A travers 3 menus « découverte »
Entdeckung der Region anhand von 3 Menüs
Discovery of our region through 3 menus

Bain de forêt	Canopée	Collections
En 3 services 39 €	En 3 services 55 €	En 4 services 69 €
3 Gänge menu	*3 Gänge menu*	*4 Gänge menu*
3-course menu	*3-course menu*	*4-course menu*

Oeuf	Champignons de Paris	Menthe	Butternut	Ciboulette	Basilic	Oignon
Oignon Grelot	Truite Rose	Concombre	Œufs de Truite	Paleron de Veau	Pomme de Terre
Entrecôte Vintage	Echalotte	Potimarron	Muscavado	Fregola	Reblochon	Kougelhopf
Poitrine de Porc	Chataîgne	Saumon	Maigre	Noisette	Panais	Roquette	Sauge
Estragon	Huile d'Olive	Vinaigre Balsamique	Persil	Lait	Crème Fraîche	Sucre
Fumet de Poisson	Foie Gras de la Ferme du Puntoun	Sanglier	Spaëtzle	Farine
Pignon de pin	Ail	Parmesan Rapé	Vin rouge	Magret de Canard	Citron
Beurre	Radis Rouge	Aneth	Betterave	Figue	Poire	Chocolat	Cacao	Bleu de Bresse
Comté	Chaource	Amande	Crotin de Chavignol	Geister	Munster	Tomme Bargass
Vin Blanc	Raisin sec	Vanille Boubon	Crème Diplomate	Sarassin	Cerise	Kirsch d'Alsace
Bleu De hêtre	Cumin	Noix	Vanille de Madagascar	Noix	Poivre	Sel

Dans la limite des stocks disponibles
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Menu « Bain de Forêt » 39€

3 Services : Entrée, Plat, Dessert
3-Gänge : Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise
3-Course : Starter, Main course, Dessert

La Tartiflette
Pommes de terre fondantes, oignons confits, poitrine fumée,
Crémeux de Reblochon
Zartschmelzende Kartoffeln, geschmorte Zwiebeln, knuspriger geräucherter Speck, cremiger Reblochon-Käse
Melt-in-your-mouth potatoes, caramelised onions, crispy smoked bacon, creamy Reblochon cheese

---

Le Sanglier
Civet au vin rouge, accompagné de Spaëtzles.
Wildschweinragout in Rotwein geschmort, dazu Spätzle.
Wild boar stew braised in red wine, served with Spätzle.

L'ile Flottante
Crème anglaise onctueuse à la cacahuète
L'Île Flottante Luftige Eiweißinsel auf cremiger Erdnuss-Crème-Anglaise.
Floating Island Light and fluffy poached meringue on a smooth peanut custard.

Accord mets & vins - *Harmonie zwischen Essen & Trinken - Food & wine pairing*

2 verres de 15cl - *2 Gläser von 15cl - 2 glasses of 15cl*	17 €
3 verres de 15cl - *3 Gläser von 15cl - 3 glasses of 15cl*	23 €
4 verres de 12cl - *4 Gläser von 12cl - 4 glasses of 12cl*	28 €

Sélection de crus de prestigieux par notre sommelier

2 verres de 10cl - *2 Gläser von 10cl - 2 glasses of 10cl*	20 €
3 verres de 10cl - *3 Gläser von 10cl - 3 glasses of 10cl*	29 €

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.

Menu « Canopée » 55 €

3 Services : Entrée, Poisson ou Viande, Dessert
3-Gänge : Vorspeise, Fisch oder Fleisch, Nachspeise
3-course: Starter, Fish or Meat, Dessert

L'œuf

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 Saumon

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

Ou - *oder – or*

Le Veau

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 Mille-Feuille

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère au café arabica, sarrasin grillé
Caramellisierter Blätterteig, leichte Arabica-Kaffeecreme, gerösteter Buchweizen
Caramelized puff pastry, light Arabica coffee cream, toasted buckwheat

Ou - *oder – or*

Le Chocolat

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 & whipped Alunga milk chocolate ganache

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.

Menu « Collections » 69 €

Menu pour l'ensemble des convives de la table, dernière commande à 20h30
Menü für alle Gäste am Tisch - Menu for all guests at the table
4 Services : Entrée, Poisson, Viande, Dessert
4-Gänge : Vorspeise, Fisch, Fleisch, Nachspeise
4-course : Starter, Fish, Meat, Dessert

La Truite Rose

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

---

Le Maigre

Cuit sur peau, crème de potimarron, légumes rôtis, fumet de poisson
Umberfisch, Auf der Haut gebraten, Hokkaidokürbiscreme, geröstetes Gemüse, Fischfond
Meagre, skin-seared meagre, red kuri squash cream, roasted vegetables, fish stock

---

Le Canard

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

---

La Poire

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

Ou - *oder – or*

Le Chocolat

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 & whipped Alunga milk chocolate ganache

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.