



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



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

En 3 services 39 €

3 Gänge menu

3-course menu

Canopée

En 3 services 55 €

3 Gänge menu

3-course menu

Collections

En 4 services 69 €

4 Gänge menu

4-course menu

Petit Pois	Féta	Menthe	Tomate	Ciboulette	Citron	Basilic	Abricot	Framboise	
Cochon Ibérique	Ail Noir	Patate Douce	Oignon	Cannelle	Mais	Ratatouille			
Noix de Muscade	Romarin	Brioche Feuilleté	Brocoli	Aneth	Pop-corn	Sauge			
Lieu jaune	Estragon	Brocoletti	Huile d'Olive	Vinaigre Balsamique	Courgette Violon	Persil			
Fumet de Poisson	Foie Gras de la Ferme du Puntoun	Volaille	Aubergine						
Pignon de pin	Ail	Parmesan Rapé	Vin rouge	Epaule d'Agneau	Monarella Di Buffala				
Beurre	Radis Rouge	Aneth	Wasabi	Pomme de Terre	Boeuf	Pain Noir			
Pêche	Saumon	Betterave	Miel	Bleu des Vosges	Comté	Chaource	Amande		
Riz Basmati	Chèvre frais	Geister	Munster	Tomme Bargass	Farine	Vin Blanc	Raisin sec		
Bleu De hêtre	Cumin	Noix	Abricot	Vanille de Madagascar	Noix				
Chantilly	Fraise	Pistache	Citron	Vanille	Oeuf	Sucre	Farine	Sel	Poivre
Meringue	Lait	Crème Fraîche	Sablé Breton	Thym	Beurre	Glace Vanille Bourbon			
Crème Diplomate	Amande	Cerise							

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 Tomate

Tomates anciennes, espuma de mozzarella di bufala

*Alte Tomatensorten, Espuma von Büffelmozzarella
Heirloom tomatoes, buffalo mozzarella espuma*

L'Agneau

Épaule d'agneau confite 7 heures, ratatouille aux herbes

*7 Stunden geschmorte Lammschulter, Ratatouille mit Kräutern
7-hour slow-cooked lamb shoulder, herb ratatouille*

Le Cheesecake

Cheesecake au citron, sablé breton parfumé au thym

*Zitronen-Cheesecake, bretonisches Buttergebäck mit Thymian
Lemon cheesecake, Breton shortbread flavoured with thyme*

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 €

Menu « Canopée » 55 €

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

Le Gaspacho

Petits pois primeurs, perles vertes marinées, cubes de féta, huile verte à la menthe
Kalte Erbsen-Gaspacho mit marinierten grünen Perlen, Fetawürfeln und Minz-Kräuteröl
Chilled pea gazpacho, marinated green pearls, feta cubes and mint-infused green oil

Le Lieu Jaune

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

Ou - oder – or

La Volaille

Volaille jaune croustillante au pop-corn, pulpe de maïs, maïs grillé et jus de volaille à la sauge
Gelbes Hähnchen mit knuspriger Popcorn-Kruste, Maispüree, gegrilltem Mais und Geflügeljus mit Salbei
Yellow chicken with crispy popcorn coating, corn purée, grilled corn and sage poultry jus

La Pêche

Pêche rôtie à l'huile d'olive, tartare de pêche fraîche, glace vanille Bourbon,
coulis de verveine et fine tuile croustillante
In Olivenöl gerösteter Pfirsich, frisches Pfirsichtatar, Bourbon-Vanilleeis, Verbenen-Coulis und knusprige Hippe
Olive oil roasted peach, fresh peach tartare, Bourbon vanilla ice cream, verbena coulis and crispy tuile

Ou - oder – or

Le Financier

Biscuit financier aux amandes, compotée de cerises & croquant aux amandes
Mandel-Financier, Kirschkompott & Mandelkrokant
Almond financier cake, cherry compote & crunchy almond praline



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

Le Boeuf

Carpaccio de faux-filet fumé, huile de ciboulette, condiment de jaune d'œuf au wasabi et pickles

Geräuchertes Roastbeef-Carpaccio, Schnittlauchöl, Wasabi-Eigelb-Creme und eingelegtes Gemüse

Smoked sirloin carpaccio, chive oil, wasabi egg-yolk condiment and pickles

La Dorade

Dorade, caviar d'aubergine brûlée, vierge de tomate, citron confit au sel et courgette grillée

Dorade mit geräuchertem Auberginenkaviar, Tomaten-Vinaigrette, Salzzitrone und gegrillter Kürbis-Zucchini

Sea bream with smoked aubergine caviar, tomato dressing, preserved lemon and grilled zucchini

Le Cochon

Pluma ibérique Bellota cuite rosée, textures de patate douce et chimichurri à l'ail noir

Rosa gegarte Iberico-Bellota-Pluma mit Süßkartoffelvariationen und Chimichurri vom schwarzen Knoblauch

Iberian Bellota pork pluma, cooked medium rare, sweet potato textures and black garlic chimichurri

La Pavlova

Meringue suisse croustillante, crème diplomate, compotée de fruits rouges et gel au basilic

Knusprige Schweizer Meringue, Diplomatencreme, Beerenkompott und Basilikumgel

Crispy Swiss meringue, diplomat cream, red berry compote and basil gel

Ou - oder – or

Le Financier

Biscuit financier aux amandes, compotée de cerises & croquant aux amandes

Mandel-Financier, Kirschkompott & Mandelkrokant

Almond financier cake, cherry compote & crunchy almond praline

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.