



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

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	Potimarron			
Chataîgne	Saumon	Maigre	Noisette	Panais	Roquette	Sauge	Kougelhophf	
Estragon	Huile d'Olive	Vinaigre Balsamique	Persil	Lait	Crème Fraîche	Sucre		
Fumet de Poisson	Foie Gras de la Ferme du Puntoun	Carpe	Riz	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 Bourbon	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

Le Potimarron

Velouté de potimarron & châtaigne, copeau de Comté, châtaignes poêlées

*Cremesuppe von Hokkaido-Kürbis & Maronen, Comté-Späne, gebratene Maronen
Hokkaido Pumpkin & Chestnut Velouté, Comté shavings, pan-fried chestnuts*

La Carpe

En quenelle, sauce Nantua, Riz pilaf

*Karpfenquenelle, Nantua-Sauce, Pilaw-Reis
Carp Quenelle, Nantua Sauce, Pilaf rice*

La Forêt-Noire

Au Kirsch d'Alsace

*Schwarzwälder Kirschdessert mit Elsässer Kirschwasser
Black Forest Dessert with Alsatian Kirsch*

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 à la vanille Bourbon, dulce de leche et sarrasin grillé

Karamellierter Blätterteig, leichte Bourbon-Vanillecreme, Dulce de Leche und gerösteter Buchweizen

Caramelized puff pastry, light Bourbon vanilla cream, dulce de leche and 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, Hokkaidokürbiscrème, 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.