



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

Poireau	Oeuf	Câprons	Croûtons	Merlu	Citron	Basilic	Rhubarbe	Fruits Rouges	
Veau	Chou Fleur	Pousse de Roquette	Oignon	Cannelle	Carotte Fane	Petit Pois			
Noix de Muscade	Gingembre	Brioche Feuilleté	Brocoli	Aneth	Artichaut	Foin			
Lieu jaune	Estragon	Brocoleti	Huile d'Olive	Vinaigre Balsamique	Endive	Persil			
Fumet de Poisson	Foie Gras de la Ferme du Puntoun	Camus	Volaille	Champignons					
Pignon de pin	Ail	Parmesan Rapé	Vin rouge	Asperge de la Ferme de Clarisse	Kombu				
Beurre	Radis Rouge	Panais	Kumquat	Pomme de Terre	Filet de Boeuf	Morille			
Cabillaud	Œuf de Truite	Gambas	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	Rutabaga			
Poire	Chantilly	Fraise	Pistache	Miel	Biscuit Baba	Citron	Orange	Pamplemousse	
Cédrat	Vanille	Oeuf	Sucre	Farine	Sel	Poivre	Ananas	Lait	Crème Fraîche
Cacao	Chocolat Xoco	Beurre	Rhum	Chocolat 50%	Amande	Rumsteack d'Agnea			

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 Munster

Siphon de Munster, compotée de figues

Siphon von Münsterkäse, Feigenkompott
Munster cheese siphon, fig compote

Les Asperges

Asperges de la Ferme Clarisse, jambon cuit et jambon Forêt-Noire, mayonnaise au cajun

Spargel von Clarisse, gekochter Schinken und Schwarzwälder Schinken, Cajun-Mayonnaise
Asparagus from Clarisse, cooked ham and Black Forest ham, Cajun mayonnaise

Le Chocolat

Moelleux au chocolat au cœur de gianduja, crème anglaise cacahuète

Schokoladen-Moelleux mit Gianduja-Kern, Erdnuss-Vanillesauce
Chocolate molten cake with a gianduja center, Peanut custard sauce

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 Veau

En vitello tonnato, pousses de roquette, câprons
Kalbsvitello tonnato, Rucolasprossen, Kapernbeeren
Veal vitello tonnato, rocket sprouts, caperberries

La Volaille

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

Ou - oder – or

La Truite

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

La Poire

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

Ou - oder – or

La Fraise

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

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 Choux Fleur

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

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

Le Boeuf

Filet de bœuf, tombée d'épinards, gnocchis de pomme de terre, sauce aux morilles

Rinderfilet, sautierter Spinat, Kartoffelgnocchi, Morchelsauce

Beef fillet, sautéed spinach, potato gnocchi, morel sauce

La Fraise

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

Ou - oder – or

L'Agrume

Quartier de cédrat confit, quenelle de crèmeux 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

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.