



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 Loup (68)
Les Confitures du Vignoble à Bennwihr (68)
Le Pressoir de Westhalten à Westhalten (68)
Sommelier Particulier à Colmar (68)
Le Théâtre du Vin (68)
Le Clos ¾ à Illzach (68)
Distillerie Meyer's à Hohwarth (67)
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 35 €

3 Gänge menu

3-course menu

Canopée

En 3 services 49 €

3 Gänge menu

3-course menu

Collections

En 4 services 65 €

4 Gänge menu

4-course menu

Boeuf	Soja	Aneth	Pousse de Roquette	Parmesan	Oeuf	Asperge verte	Fève
Jambon Forêt-Noire	Croûton	Betterave	Fromage de Chèvre Frais	Aneth	Noix		
Gambas	Avocat	Pamplemousse	Crème	Coriandre	Persil	Fumet de Poisson	Petit Pois
Foie Gras de la Ferme du Puntoun	Asperge Blanche d'Alsace de la ferme de Clarisse Sigolsheim						
Beurre	Cochon Rouge de Castille Igp	Aubergine	Piquillos	Huile d'Olives	Agneau		
Haricot Tarbais	Tomate	Ail des Ours	Cabillaud	Semoule	Rhubarbe	Brioche	
Sariette	Ail	Sébaste	Pak Choï	Pomme de Terre	Lait de Coco	Vin Blanc	Curry Vert
Bleu des Vosges	Comté	Chaource	Chèvre frais	Geister	Munster	Tomme Bargass	
Bleu De hêtre	Cumin	Noix	Abricot	Vanille de Madagascar			
Fraise	Hibiscus	Sorbet Fraise	Meringue	Miel de Forêt Rucher du Loup	Faiselle		
Foin	Glace Miel	Pistache	Framboise	Chocolat Blanc	Sorbet Framboise	Glace Chocolat	
Chocolat Xoco Tuna Yellow 70%	Cacao	Cacahuète	Riz	Lait	Citron	Sorbet Fraise	

Dans la limite des stocks disponibles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



Menu « Bain de Forêt »

3 Services : Entrée, Plat, Dessert **35 €**

3-Gänge : Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise

3-Course : Starter, Main course, Dessert

La Gambas

Rôtie à la plancha, guacamole épicé, suprême de pamplemousse

Gegrillte Gambas von der Plancha, würzige Guacamole, rosa Pampelmusenfilets

Plancha-grilled Prawns, Spicy Guacamole, Pink Grapefruit Segments

Les Asperges Blanches d'Alsace de la Ferme de Clarisse

Aux deux jambons, mayonnaise à l'ail des ours

Weißer Elsässer Spargel mit zwei Schinkensorten, Bärlauch-Mayonnaise

White Asparagus from Alsace with Two Types of Ham, Wild Garlic Mayonnaise

Le Riz au lait

A la vanille de Madagascar, coulis de framboises & framboises fraîches

Milchreis mit Madagaskar-Vanille, Himbeercoulis & frische Himbeeren

Rice Pudding with Madagascar Vanilla, Raspberry Coulis & Fresh Raspberries

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 €**

Dans la limite des stocks disponibles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



Menu « Canopée »

3 Services : Entrée, Poisson ou Viande, Dessert **49 €**

3-Gänge : Vorspeise, Fisch oder Fleisch, Nachspeise

3-course: Starter, Fish or Meat, Dessert

Le Bœuf

Gravlax, marinade Asiatique, pousses de roquette, copeaux de parmesan.

Rind-Gravlax, asiatische Marinade, Rucolasprossen, Parmesanspäne.

Beef gravlax, Asian marinade, arugula shoots, parmesan shavings.

Le Cabillaud

Cuit à basse température, crème de petits pois, fèves et petits pois frais, siphon de sauce hollandaise.

Niedrigtemperaturgegarter Kabeljau, Erbsencreme, frische Saubohnen und Erbsen, Hollandaise-Schaum.

Low-temperature cooked cod, pea cream, fresh fava beans and green peas, hollandaise espuma.

Ou - oder – or

Le Cochon

Palomita cuite rosée, caviar d'aubergines, aubergines rôties, ketchup de piquillos, sauce vierge.

Zartrosa gegarte Palomita, Auberginenkaviar, geröstete Auberginen, Piquillo-Paprika-Ketchup, Sauce Vierge.

Medium-cooked palomita, eggplant caviar, roasted eggplant, piquillo pepper ketchup, sauce vierge.

Dessert à la carte

Nachspeise « A la carte »

Dessert « à la carte »

Dans la limite des stocks disponibles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



Menu « Collections »

Menu pour l'ensemble des convives de la table
Menü für alle Gäste am Tisch - Menu for all guests at the table

4 Services : Entrée, Poisson, Viande, Dessert **65 €**

4-Gänge : Vorspeise, Fisch, Fleisch, Nachspeise

4-course : Starter, Fish, Meat, Dessert

Le Bœuf

Gravlax, marinade Asiatique, pousses de roquette, copeaux de parmesan.

Rind-Gravlax, asiatische Marinade, Rucolasprossen, Parmesanspäne.

Beef gravlax, Asian marinade, arugula shoots, parmesan shavings.

Le Cabillaud

Cuit à basse température, crème de petits pois, fèves et petits pois frais, siphon de sauce hollandaise.

Niedrigtemperaturgegarter Kabeljau, Erbsencreme, frische Saubohnen und Erbsen, Hollandaise-Schaum.

Low-temperature cooked cod, pea cream, fresh fava beans and green peas, hollandaise espuma.

Le Cochon

Palomita cuite rosée, caviar d'aubergines, aubergines rôties, ketchup de piquillos, sauce vierge.

Zartrosa gegarte Palomita, Auberginenkaviar, geröstete Auberginen, Piquillo-Paprika-Ketchup, Sauce Vierge.

Medium-cooked palomita, eggplant caviar, roasted eggplant, piquillo pepper ketchup, sauce vierge.

Dessert à la carte

Nachspeise « A la carte »

Dessert « à la carte »

Dans la limite des stocks disponibles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération