



Vous accueillez,

Tous les jours pour le dîner : 19h00 à 21h00.

*Unser Restaurant "Bain de Forêt" heißt Sie willkommen, Täglich zum Abendessen: 19:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Our restaurant "Bain de Forêt" welcomes you, Daily at dinner: 7:00 pm to 9:00 pm*

**Chef de Cuisine
Edouard LIENHART**

Nous remercions nos producteurs et fournisseurs.

Pisciculture Sparsbach (67)
Fromagerie Saint Nicolas à Colmar (68)
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)
Caroline Furstoss Sommelier Particulier à Colmar (68)
Le Théâtre du Vin (67)
Le Clos ¾ à Illzach (68)
Distillerie Meyer's à Hohwarth (67)
Distillerie Mette à Ribeauvillé (68)
Aurélien Gantzer Vins de Bourgogne & Rhône à Husseren les Châteaux (68)
Nasti Vin (68)
Colmar Frais (68)
Brillat à Saint Croix en Plaine (68)



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

Saumon	Concombre	Yaourt	Aneth	Citron	Champignon	Pousse de Cresson	
Huile de d'Olive	Carotte	Carvi	Potimarron	Œuf	Chips de Lard Paysan	Croûton	
Tortellini Maison	Crème	Pousse de Salade	Foie Gras	Figue	Brioche	Porto	
Carré de Cochon	Panais	Thym	Cacahuète Grillée	Volaille de 100 jours	Jus de Volaille		
Choux Fleur	Omble Chevalier	Fenouil	Agrume	Cabillaud en ballotine	Epinard	Coque	
Couteau	Vin Blanc	Fumet de Poisson	Navet boule d'Or				
Gauffre de Pomme de Terre Maison	Onglet de Veau	Radis	Pousse de Salade				
Citron	Bleu des Vosges	Comté	Chaource	Chèvre frais	Geister	Munster	Tomme Bargass
Bleu de hêtre	Cumin	Noix	Abricot	Noix de Muscade	Clou de Girofle	Gingembre	
Cannelle	Noisette	Gianduja	Vanille de Madagascar	Poire	Miel du Rucher du Loup		
Semoule	Lait Ribot	Faiselle	Amande	Crème fraîche	Figue	Beurre	Chocolat 55 %
Chocolat Xoco 70%	Cacao	Chocolat blanc					

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

Le Potimarron

Velouté de potimarron, œuf parfait, chips de lard & croûtons de pain
Kürbisveloute, perfektes Ei, Speackchips und Brotcroûtons
Pumpkin soup, soft-cooked-egg, bacon chips & croutons

Le Veau

Onglet grillé, gaufre de pommes de terre, pousses de salade & légumes croquants
Gegrilltes Kalb-Onglet, Kartoffelwaffel & knackiges Gemüse
Grilled Veal steak, potato waffle & crunchy vegetables

Le Moelleux

Au chocolat Gianduja cœur coulant, crème Anglaise
Gianduja-Schokoladenfondant, Vanillasauce
Gianduja chocolate fondant, Vanilla cream

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

2 verres de 15cl - 2 Gläser von 15cl - 2 glasses of 15cl	16 €
3 verres de 15cl - 3 Gläser von 15cl - 3 glasses of 15cl	22 €
4 verres de 12cl - 4 Gläser von 12cl - 4 glasses of 12cl	27 €

Sans alcool - *Ohne Alkohol - Alcohol-free*

2 verres de 15 cl - 2 Gläser von 15cl - 2 glasses of 15cl	16 €
---	------

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 Saumon

Gravlax roulé en cannelloni, concombre, yaourt lissé à la crème, condiment citron, pousses d'aneth

*Lachs, Gravlax gerollt in Cannelloni, Gurke, glatt gerührter Joghurt mit Sahne, Zitronenkondiment, Dillkeim
Salmon, Gravlax rolled in cannelloni, cucumber, smooth yogurt with cream, lemon condiment, dill sprout*

Le Cabillaud

Cuit en ballotine, tombée d'épinards, coques & couteaux façon marinière, fumet citronné

*Kabeljau, als Ballotine gegart, sautierter Spinat, Miesmuscheln & Schwertmuscheln nach Marinierart,
zitronenwürziger Fond*

Cod, cooked in a ballotine, sautéed spinach, cockles & razor clams in a marinara style, lemon-scented broth

Ou - oder – or

La Volaille

Suprême de poulet jaune, crème Dubarry, choux fleur frit, jus réduit

Geflügel, gelbes Hähnchen-Supreme, Dubarry-Creme, frittiertes Blumenkohl, reduzierter Jus

Poultry, yellow chicken supreme, Dubarry cream, fried cauliflower, reduced jus

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 Saumon

Gravlax roulé en cannelloni, concombre, yaourt lissé à la crème, condiment citron, pousses d'aneth

Lachs, Gravlax gerollt in Cannelloni, Gurke, glatt gerührter Joghurt mit Sahne, Zitronenkondiment, Dillkeim

Salmon, Gravlax rolled in cannelloni, cucumber, smooth yogurt with cream, lemon condiment, dill sprout

Le Cabillaud

Cuit en ballotine, tombée d'épinards, coques & couteaux façon marinière, fumet citronné

Kabeljau, als Ballotine gegart, sautierter Spinat, Miesmuscheln & Schwertmuscheln nach Marinierart,

zitronenwürziger Fond

Cod, cooked in a ballotine, sautéed spinach, cockles & razor clams in a marinara style, lemon-scented broth

La Volaille

Suprême de poulet jaune, crème Dubarry, choux fleur frit, jus réduit

Geflügel, gelbes Hähnchen-Supreme, Dubarry-Creme, frittiertes Blumenkohl, reduzierter Jus

Poultry, yellow chicken supreme, Dubarry cream, fried cauliflower, reduced jus

Dessert à la carte

Nachspeise « A la carte »

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