



Hotel Spa ★★☆☆  
Husseren Collections

**Notre Restaurant « Bain de Forêt » vous accueille,**

Du Mercredi au Dimanche pour le dîner : 19h00 à 21h00.

*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)  
Distrib'est Food Sundhoffen (68)  
Moulin Kircher Ebersheim (67)  
Le Rucher du Loup (68)  
Les Confitures du Vignoble à Bennwihr (68)  
Maison Lucien Doriath à Sultz les Bains (67)  
La Cabane à Farine à Dessenheim (68)  
Le Pressoir de Westhalten à Westhalten (68)  
Caroline Furstoss Sommelier Particulier à Colmar (68)  
Distillerie Meyer's à Hohwarth (67)  
Distillerie Mette à Ribeauvillé (68)  
Aurélien Gantzer Vins de Bourgogne & Rhône à Husseren les Châteaux (68)  
Henner Vin (68)  
JA Gastronomie (49)  
Tauzin Arnaud (40)  
Brillat à Sundhoffen (68)



## Interprétation des produits de saison à travers 3 menus « découverte »

*Discovery of seasonal products through three menus*

### Bain de forêt

En 3 services 35 €

*3-course menu*

### Canopée

En 3 services 49 €

*3-course menu*

### Collections

En 4 services 65 €

*4-course menu*

Assortiment de 3 fromages à l'assiette : 7 € par personne

*Plate of 3 cheeses: 7 € per person.*

----

poireau | yogourt | œuf | agneau | poivron | coriandre | praliné | noisette | saumon | baies roses | concombre | fenouil des Alpes | betterave | fromage de chèvre | noix | balsamique | tomate | mozzarella | balsamique blanc | basilic nain | champignons de Colmar | mousserons | herbes de cueillettes | oxalis | foie gras | feuille de figuier | Banyuls | bœuf maturé | ortie sauvage | girolle | volaille de Chalosse | lieu jaune | courgette | pomme de terre | truite | brocoli | estragon | riz | huile d'olive | Comté | Beaufort d'été | Munster | Barkass | chèvre frais | Bleu d'Auvergne | fraise | chocolat blanc | citron | meringue | citron vert | beurre | vanille | verveine | caramel | fève de Tonka |

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-course : Starter, Main course, Dessert*

### **Le Poireau rôti**

Comme un poireau vinaigrette, crème au yogourt,

Sauce aux œufs

*Roasted leek*

*Like a leek with vinaigrette, yogurt cream, egg sauce*

----

### **L'Épaule d'Agneau**

Roulée et confite, piperade à la coriandre,

Houmous

*Shoulder of Lamb*

*Rolled and confit, piperade with coriander,*

*Hummus*

----

### **Le Paris Brest**

Classique aux praliné noisettes

*Paris Brest*

*Classic with hazelnut praline*

### **Accord mets & vins / Food & wine pairing**

2 verres de 12cl / 2 glasses of 12cl **11 €**

3 verres de 12cl / 3 glasses of 12cl **15 €**

4 verres de 10cl / 4 glasses of 10cl **19 €**

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-course: Starter, Fish or Meat, Dessert*

### Le Saumon gravlax

Mariné aux baies roses, pulpe verte, concombre,  
Huile de fenouil des Alpes

*Salmon gravlax*

*Marinated with pink berries, green pulp, cucumber  
Alpine fennel oil*

----

### La Volaille de Chalosse « cou nu »

Suprême rôti, pulpe de choux fleur, sommités cuites, jus crémé  
*Poultry from Chalosse "cou nu"*

*Roasted supreme, cauliflower pulp, cooked top, creamed juice*

Ou / or

### Le Lieu jaune

Confit, mousseline de courgette, cristalline de pomme de terre, fumet citronné  
*Pollock*

*Confit, zucchini mousseline, potato crystalline,  
Lemon Smoke*

----

### 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  
*Menu to be ordered for all table guests*

4 Services : Entrée, Poisson, Viande, Dessert 65 €  
*4-course: Starter, Fish, Meat, Dessert*

### **Le Saumon gravlax**

**Mariné aux baies roses, pulpe verte, concombre,  
Huile de fenouil des Alpes**

*Salmon gravlax*

*Marinated with pink berries, green pulp, cucumber  
Alpine fennel oil*

----

### **La Volaille de Chalosse « cou nu »**

**Suprême rôti, pulpe de choux fleur, sommités cuites, jus crémé**

*Poultry from Chalosse "cou nu"*

*Roasted supreme, cauliflower pulp, cooked top, creamed juice*

----

### **Le Lieu jaune**

**Confit, mousseline de courgette, cristalline de pomme de terre, fumet citronné**

*Pollock*

*Confit, zucchini mousseline, potato crystalline,  
Lemon Smoke*

----

### **Dessert à la carte**

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