



Hotel Spa ★★☆☆  
Husseren Collections

Notre Restaurant « Bain de Forêt » vous accueille,

Tous les jours 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*

A travers 3 menus « découverte »  
*Discovery of our region through 3 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.*

-----

Carotte | huile de carvi | carré de cochon | baies roses | guacamole | pamplemousse | baie de Timur | courge | chèvre | oignons | poitrine confite | maïs | piquillos | cerf | betteraves | poivre | purée anisée | agrumes | Merlu | champignons de Colmar | Omble chevalier | herbes de cueillettes | quetsche | foie gras | feuille de figuier | Banyuls | bœuf maturé | streusel | vanille | meringues | poire | chocolat | pomme de terre | caramel beurre salé | beurre blanc | jambon d'Alsace | purée d'herbes | huile d'olive | Munster | Reblochon | chèvre frais | citron | meringue | citron vert | vanille |

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*

### L'Oignon

Comme une tarte, purée blanche caramélisée, tuile au Comté

*The Onion*

*Like a pie, caramelized white purée, Comté cheese tuile*

----

### Le Merlu

Roulé et confit, embeurré de choux, beurre blanc

*Hake*

*Rolled and confit, cabbage stuffing, beurre blanc*

----

### La Torche aux marrons

Meringue Française, crème chantilly & marrons

*French meringue, whipped cream & chestnuts*

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

2 verres de 12cl / *2 glasses of 12cl* **14 €**

3 verres de 12cl / *3 glasses of 12cl* **19 €**

4 verres de 10cl / *4 glasses of 10cl* **25 €**

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*

### Agnolotti

A la courge & au chèvre, chips de jambon d'Alsace, jus d'oignons,  
Emulsion fumée

*Agnolotti Pasta*

*With squash & goat cheese, Alsatian ham chips, onion juice,  
Smoked emulsion*

----

### L'Ombre Chevalier

Peau croustillante, purée blanche anisée, condiment d'agrumes,  
Fumet réduit

*The Char*

*Crispy skin, white aniseed purée, citrus condiment,  
Reduced smoke*

Ou / or

### Le Cochon

Carré rôti & poitrine confite, pulpe de maïs, condiment piquillos,  
Jus corsé

*The Pig*

*Roasted rack & confit breast, corn pulp, piquillo condiment, spicy juice*

----

### 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*

### **Agnolotti**

**A la courge & au chèvre, chips de jambon d'Alsace, jus d'oignons,  
Emulsion fumée**  
*Agnolotti Pasta*  
*With squash & goat cheese, Alsatian ham chips, onion juice,  
Smoked emulsion*

----

### **L'Omble Chevalier**

**Peau croustillante, purée blanche anisée, condiment d'agrumes,  
Fumet réduit**  
*The Char*  
*Crispy skin, white aniseed purée, citrus condiment,  
Reduced smoke*

----

### **Le Cochon**

**Carré rôti & poitrine confite, pulpe de maïs, condiment piquillos,  
Jus corsé**  
*The Pig*  
*Roasted rack & confit breast, corn pulp, piquillo condiment, spicy juice*

----

### **Dessert à la carte**

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