



**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

----

Eglefin	Céleri	Pomme Grany Smith	Coriandre	Orange	Citron	Basilic			
Champignon de Paris	Chou Fleur	Trompette des Maures	Oignon	Cannelle	Clou de Girofle				
Noix de Muscade	Gingembre	Brioche Feuilleté	Epinard	Aneth	Potimaron	Pain de Mie			
Carotte Fane	Estragon	Jambon forêt Noir	Huile d'Olive	Vinaigre Balsamique	Gruyère				
Fumet de Poisson	Foie Gras de la Ferme du Puntoun	Coing	Lard	Champignons					
Pignon de pin	Ail	Parmesan Rapé	Vin rouge	Persil	Rutabaga	Paleron de Bœuf			
Beurre	Magret de Canard	Panais	Poire	Pomme de Terre	Filet de Boeuf	Topinanbour			
Saint Jacques	Tapioca	Cabillaud	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				
Pomme	Pamplemousse	Feuillatage	Meringue	Miel	Sablé Breton	Mangue			
Cardamone	Vanille	Oeuf	Sucre	Farine	Sel	Poivre	Ananas	Lait	Crème Fraîche
Cacao	Chocolat Xoco	Beurre	Sorbet Coco	Chocolat 50%	Crème Chantilly	Abricot sec			

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 Poireau

**Poireau confit au beurre, condiment au jaune d'œuf, câprons, croûtons**

*In Butter confierter Lauch, Eigelb-Condiment, Kapernbeeren, Croutons  
Butter-confited leek, egg yolk condiment, caper berries, croutons*

----

### Le Merlu

**Dos de merlu, croustillant de bretzel, polenta crémeuse**

*Rücken vom Seehecht, Brezel-Crunch, cremige Polenta  
Hake loin, pretzel crisp, creamy polenta*

----

### La Rhubarbe

**Crumble de rhubarbe, gel de fruits rouges**

*Rhabarber-Crumble, Gel aus roten Früchten  
Rhubarb crumble, red berry gel*

#### **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 » 55 €

3 Services : Entrée, Poisson ou Viande, Dessert

*3-Gänge : Vorspeise, Fisch oder Fleisch, Nachspeise*

*3-course: Starter, Fish or Meat, Dessert*

### L'Œuf

**Cuit parfait à 64 °C, crème de potimarron, chips de jambon Forêt-Noire, croûtons**

*Perfekt gegartes Ei bei 64 °C, Kürbiscreme, Schwarzwälder-Schinkenchips, Croûtons*

*Egg cooked at 64°C, pumpkin cream, Black Forest ham crisps, croutons*

---

### Le Cabillaud

**Cuisson nacrée, rutabaga au miel, purée chlorophyllée, fumet de poisson**

*Kabeljau, Glasig gegart, Honig-Rutabaga, Chlorophyllpüree, Fischfond*

*The Cod, Gently cooked cod, honey-glazed swede, chlorophyll purée, fish stock*

Ou - oder – or

### Le Canard

**Magret cuit rosé, crème de panais, panais glacés, poire rôtie, jus de canard réduit**

*Die Ente Rosa gegartes Filet, Pastinakencreme, glasierte Pastinaken, geröstete Birne, reduzierter Entensaft*

*Pink-roasted duck breast, parsnip cream, glazed parsnips, roasted pear, reduced duck jus*

----

### La Pomme

**Crèmeux de pomme & pomme rôtie gel de pomme verte, feuilletage caramélisé**

*Apfel, Apfelcrèmeux, grünes Apfegel, karamellierter Blätterteig, geröstete Apfelstücke*

*Apple, Apple crèmeux, green apple gel, caramelised puff pastry, roasted apple pieces*

Ou - oder – or

### Le Citron

**Crèmeux citron, sablé breton, meringue italienne, condiment d'agrumes**

*Zitronentarte, Zitronencremeux, bretonischer Mürbeteig, italienische Meringue, Zitruscondiment*

*Lemon Tart, Lemon crèmeux, Breton shortbread, Italian meringue, citrus condiment*

Dans la limite des stocks disponibles

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



## 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*

### **L'Eglefin**

**En gravlax, crème de céleri, pomme Granny Smith, vinaigrette coriandre et orange**

*Schellfisch, Gravlax, Selleriecreme, Granny-Smith-Apfel, Koriander-Orangen-Vinaigrette*

*Haddock, gravlax-style haddock, celery cream, Granny Smith apple, coriander & orange vinaigrette*

---

### **La Saint Jacques**

**Rôtie au beurre, crème de chou-fleur, amandes torréfiées, sauce vierge**

*Butterretoerte Jakobsmuscheln, Blumenkohlcreme, geröstete Mandeln, Sauce Vierge*

*Butter-roasted scallop, cauliflower cream, toasted almonds, sauce vierge*

----

### **Le Bœuf**

**Filet de bœuf, carottes fanes glacées, gnocchi de pommes de terre, pesto, jus de bœuf**

*Rinderfilet, glasierte Bundkarotten, Kartoffelgnocchi, Pesto, Rinderjus*

*Beef fillet, glazed baby carrots, potato gnocchi, pesto, beef jus*

----

### **Le Chocolat**

**Ganache chocolat 50 %, glace chocolat, siphon chocolat Xoco, tuile au grué de cacao**

*Die Schokolade, 50 % Schokoladenganache, Schokoladeneis, Xoco-Schokoladenschaum, Kakaonibs-Tuile*

*Chocolate, 50% chocolate ganache, chocolate ice cream, Xoco chocolate foam, cocoa nib tuile*

**Ou - oder – or**

### **Le Citron**

**Crèmeux citron, sablé breton, meringue italienne, condiment d'agrumes**

*Zitronentarte, Zitronencremeux, bretonischer Mürbeteig, italienische Meringue, Zitruscondiment*

*Lemon Tart, Lemon crèmeux, Breton shortbread, Italian meringue, citrus condiment*

Dans la limite des stocks disponibles

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