



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)
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

Truite	feuille d'huître	Aneth	Citron	Jambon Forêt Noir	Pousse de Cresson	Epinard		
Ricotta	Persil	Pousses de Mâche	Magret de Canard Fumé	Huile de d'Olive	Courge			
Pousse d'épinards	Œuf Mollet	Croûton	Agnolotti Maison	Crème	Coriandre	Persil		
Foie Gras de la Ferme du Puntoun	Oignon	Brioche	Canard	Poire	Vin Rouge	Panais		
Beurre	Boeuf	Noix	Carotte	Carvi	Pomme de terre	Veau	Céleri Branche	Riz
Maigre	Choux Fleur	Chou Kale	Haddock	Beurre Blanc	Champignon	Vin Blanc		
Fumet de Poisson	Omble Chevalier	Endive	Orange	Kumquat	Pomme			
Bleu des Vosges	Comté	Chaource	Chèvre frais	Geister	Munster	Tomme Bargass		
Bleu De hêtre	Cumin	Noix	Abricot	Cannelle	Noisette	Gianduja	Vanille de Madagascar	
Pamplemousse	Yuzu	Crème de Marron	Châtaigne	Meringue	Amande	Crème fraîche		
Beurre	Café	Chocolat Xoco Nikka Brown 70%	Café Blanc	Mangue				
Graines de fruit de la Passion	Chocolat Xoco Tuna Yellow 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

L'œuf

Salade de mâche, oeuf cuit mollet, lamelle de magret de canard fumée, crouton
Feldsalat, weich gekochtes Ei, Scheiben von geräucherter Entenbrust, Crouton.
Lamb's lettuce salad, soft-boiled egg, slices of smoked duck breast, crouton.

Le Veau

Blanquette de veau, rondelle de carotte et céleri branche, riz pilaf
Kalbsblanquette, Karotten- und Selleriescheiben, Pilaw-Reis.
Veal blanquette, carrot and celery slices, pilaf rice.

Le Tiramisu

Genoise au café, siphon tiramisu, éclat sablé cacao, glace au café blanc
Kaffee-Genoise, Tiramisu-Siphon, Kakaocrunch, weiße Kaffeeglace.
Coffee genoise, tiramisu siphon, cocoa crunch, white coffee ice cream.

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

La Truite arc-en-ciel

Gravlax aux baies roses, purée de chlorophylle, crème légèrement iodée, feuilles d'huître, condiment citron.

Gravlax mit rosa Pfefferbeeren, Chlorophyllpüree, leicht salzige Crème, Austernblätter, Zitronencondiment.

Gravlax with pink peppercorns, chlorophyll purée, lightly iodized cream, oyster leaves, lemon condiment.

L'Ombre Chevalier

Cuit basse température, endive rôtie, condiment à l'orange, kumquats caramélisés, fumet réduit.

Sous-vide gegart, gerösteter Chicorée, Orangencondiment, karamellisierte Kumquats, reduzierter Fischfond.

Slow-cooked, roasted endive, orange condiment, caramelized kumquats, reduced fish stock.

Ou - oder – or

Le Canard

Cuit rosé, mousseline de panais, poire rôtie, chips de racines, noix torréfiées.

Rosa gegart, Pastinakenmousseline, geröstete Birne, Wurzelchips, geröstete Nüsse.

Cooked pink, parsnip mousseline, roasted pear, root chips, roasted nuts.

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

La Truite arc-en-ciel

Gravlax aux baies roses, purée de chlorophylle, crème légèrement iodée, feuilles d'huître, condiment citron.
Gravlax mit rosa Pfefferbeeren, Chlorophyllpüree, leicht salzige Crème, Austernblätter, Zitronencondiment.
Gravlax with pink peppercorns, chlorophyll purée, lightly iodized cream, oyster leaves, lemon condiment.

L'Ombre Chevalier

Cuit basse température, endive rôtie, condiment à l'orange, kumquats caramélisés, fumet réduit.
Sous-vide gégart, gerösteter Chicorée, Orangencondiment, karamellisierte Kumquats, reduzierter Fischfond.
Slow-cooked, roasted endive, orange condiment, caramelized kumquats, reduced fish stock.

Le Canard

Cuit rosé, mousseline de panais, poire rôtie, chips de racines, noix torréfiées.
Rosa gégart, Pastinakenmousseline, geröstete Birne, Wurzelchips, geröstete Nüsse.
Cooked pink, parsnip mousseline, roasted pear, root chips, roasted nuts.

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