



**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*

-----

Truite	Œuf de truite	Yaourt du Climont	Aneth	Citron	Champignon	Pousse de Cresson		
Huile de d'Olive	Courge	Vieux Parmesan	Pousse d'épinards	Œuf	Croûton			
Agnolotti Maison	Crème	Potimarron	Foie Gras de la Ferme du Puntoun	Oignon	Brioche			
Sanglier	Oignon Grelot	Vin Rouge	Spätzle	Beurre	Veau	Panais	Jus de Veau	Chapon
Choux Fleur	Aile de Raie	Pomme de terre	Câpre	Citron vert	Lieu Jaune	Coque		
Trompette des Morts	Vin Blanc	Fumet de Poisson	Saumon	Poireaux	Noix	Pomme		
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			
Crème de Marron	Clémentine	Meringue	Amande	Crème fraîche	Beurre	Chocolat 55 %		
Chocolat Xoco 70%	Cacao	Chocolat blanc	Citron d'Iran	Pamplemousse	Orange			

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'Oignon

En tatin, jus d'oignons caramélisés, pousses de roquettes  
*Zwiebel-Tarte Tatin, karamellierter Zwiebelsaft, Rucolablätter*  
*Caramelized onion tarte Tatin, onion jus, rocket leaves*

----

### Le Saumon

Cuit à l'unilatéral, fondue de poireaux à la crème, dès de pomme de terre  
*Einseitig gebratener Lachs, Lauchfondue mit Sahne, Kartoffelwürfel*  
*Seared salmon, creamy leek fondue, potato dice*

----

### La Pomme

Crumble noix & pommes, quenelle de glace Stracciatella  
*Walnuss-Apfel-Crumble, Stracciatella-Eiskrem-Quenelle*  
*Walnut and apple crumble, Stracciatella ice cream quenelle*

### 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 €

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

**Gravlax en rosace, crème légère yaourt du Climont, herbes fraîches & œufs de truite**

*Forelle, Gravlax, leichte Creme mit Climont-Joghurt, frische Kräuter & Forelleneier*

*Trout, Gravlax-Style, light cream with Climont yogurt, fresh herbs & trout roe*

---

### Le Lieu Jaune

**Cuit sur la peau, potimarron rôti, trompettes des morts sautées, fumée citronné**

*Gelber Liegender, mit Haut gegart, gerösteter Hokkaido-Kürbis, sautierte Trompetenpilze, geräucher jus*

*Yellow Pollock, Cooked Skin-On, Roasted Pumpkin, Sautéed Trumpet Mushrooms, Smoked jus*

Ou - oder – or

### Le Veau

**Rond de sous noix cuit rosé, panais en purée et glacé, chips de salsifis, jus de veau réduit**

*Rosa gegarter Kalbsnussrücken, Pastinakenpüree und glasierte Pastinaken, Schwarzwurzelchips, reduzierter*

*Veal, Cooked Pink, parsnip purée and glazed parsnips, salsify chips, reduced veal 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*

### **La Truite**

**Gravlax en rosace, crème légère yaourt du Climont, herbes fraîches & œufs de truite**  
*Forelle, Gravlax, leichte Creme mit Climont-Joghurt, frische Kräuter & Forelleneier*  
*Trout, Gravlax-Style, light cream with Climont yogurt, fresh herbs & trout roe*

---

### **Le Lieu Jaune**

**Cuit sur la peau, potimarron rôti, trompettes des morts sautées, fumée citronnée**  
*Gelber Liegender, mit Haut gegart, gerösteter Hokkaido-Kürbis, sautierte Trompetenpilze, geräucher jus*  
*Yellow Pollock, Cooked Skin-On, Roasted Pumpkin, Sautéed Trumpet Mushrooms, Smoked jus*

----

### **Le Veau**

**Rond de sous noix cuit rosé, panais en purée et glacé, chips de salsifis, jus de veau réduit**  
*Rosa gegarter Kalbsnussrücken, Pastinakenpüree und glasierte Pastinaken, Schwarzwurzelchips, reduzierter*  
*Veal, Cooked Pink, parsnip purée and glazed parsnips, salsify chips, reduced veal 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