



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)

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)

JA Gastronomie (49)

Brillat à Sundhoffen (68)



# 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*

----

Courge | butternut | noix | maquereau | mayonnaise | pomme granny | sarrasin | tortellini | champignons de Colmar | œuf | épinard | foie gras | oignon | pain | Gewurztraminer | bœuf maturé 35 jours | carotte | pomme de terre | canard | panais | poire | Saint-Jacques | céleri | cacahuète | truite | choux fleur | brocolis | betterave | chioggia | cranberry | pomme | caramel beurre salé | crème fouettée | rhum | vanille | Munster | Reblochon | chèvre frais | agrumes | chantilly | orange | streusel | meringue | grué cacao | chocolat Xoco 100 % | meringue |

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 : Vorspeisen, Hauptspeise, Nachtisch

3 Course : Starter, Main course, Dessert

### Le Presskopf de Volaille

Mayonnaise, pickles d'oignons rouge

*Presskopf, geflügel, Mayonnaise, rote Zwiebelgurken*

*Presskopf, poultry, mayonnaise, red onion pickles*

----

### Le Paleron de Bœuf

Braisé, compression de pomme de terre, pousses frisées

*Geschmortes Rindertalon, kartoffelkompressse, krause Sprosse*

*Braised beef chuck, compressed potato, curly sprout*

----

### La Forêt noire

Crème au kirsch, gel griottes

*Schwarzer Wald, kirschwassercreme, Sauerkirschgel*

*Black forest cake, kirsch cream, Morello cherry gel*

### Accord mets & vins / Food & wine pairing / Harmonie zwischen Essen & Trinken

|   |      |
|---|------|
| 2 verres de 12cl / 2 glasses of 12cl / 2 Glass von 12cl | 14 € |
| 3 verres de 12cl / 3 glasses of 12cl / 3 Glass von 12cl | 19 € |
| 4 verres de 10cl / 4 glasses of 10cl / 4 Glass von 12cl | 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 Gänge : Vorspeisen, Hauptspeise, Nachtisch*

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

### **Le Maquereau**

**Mariné au soja, mayonnaise aux herbes, pomme granny, sarrasin grillé**

*Makrele, in Soja mariniert, Kräutermayonnaise, Granny-Apfel, gerösteter Buchweizen*

*Mackerel, marinated in soy, herb mayonnaise, granny apple, grilled buckwheat*

----

### **La Truite arc-en-ciel**

**Mousseline de choux fleur, sommités cuites et frites, semoule de brocolis**

*Die Regenbogenforelle, Blumenkohlmousseline, gekochte und gebratene Köpfe, Brokkoli-Grieß*

*Rainbow trout, cauliflower mousseline, cooked and fried heads, broccoli semolina*

**Ou / oder / or**

### **La Canette**

**Filet pané aux noix, purée de panais, condiment poire, chips de panais**

*Die Ente, paniertes Filet mit Walnüssen, Pastinakenpüree, Birnenwürze, Pastinakenchips*

*Duckling, breaded filet with walnuts, parsnip purée, pear condiment, parsnip chips*

----

### **Dessert à la carte**

Nachtisch « 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 für alle Gäste

*Menu to be ordered for all table guests*

4 Services : Entrée, Poisson, Viande, Dessert **65 €**

*4 Gänge : Vorspeisen, Hautspeise, Nachtisch*

*4-course : Starter, Fish, Meat, Dessert*

### **Le Maquereau**

**Mariné au soja, mayonnaise aux herbes, pomme granny, sarrasin grillé**

*Makrele, in Soja mariniert, Kräutermayonnaise, Granny-Apfel, gerösteter Buchweizen*

*Mackerel, marinated in soy, herb mayonnaise, granny apple, grilled buckwheat*

----

### **La Truite arc-en-ciel**

**Mousseline de choux fleur, sommités cuites et frites, semoule de brocolis**

*Die Regenbogenforelle, Blumenkohlmousseline, gekochte und gebratene Köpfe, Brokkoli-Grieß*

*Rainbow trout, cauliflower mousseline, cooked and fried heads, broccoli semolina*

----

### **La Canette**

**Filet pané aux noix, purée de panais, condiment poire, chips de panais**

*Die Ente, paniertes Filet mit Walnüssen, Pastinakenpüree, Birnenwürze, Pastinakenchips*

*Duckling, breaded filet with walnuts, parsnip purée, pear condiment, parsnip chips*

----

### **Dessert à la carte**

*Nachtisch « à la carte »*

Dans la limite des stocks disponibles

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