



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 Sundhoffen (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

Veau	Thon	Pousse de Roquette	Câpron	Poireau	Feuille de Nori	Croûton	Maquereaux
Pomme de Terre	Crème	Magret de Canard Fumé	Raifort	Foie Gras	Rhubarbe	Brioche	
Bœuf Angus Persillé	Poivron Goutte	Polenta	Courgette	Aubergine	Agneau	Artichaut	
Camus	Asperge Blanche de la Ferme Clarrise à Sigolsheim	Persil	Epinard	Estragon	Morille		
Truite de la Pisciculture de Sparsbach	Petits Pois	Fève	Brocoli	Dorade Sébaste			
Asperge Verte	Risotto	Orange	Cerfeuil	Coriandre	Baies de Sichuan		
Bleu des Vosges	Comté	Chaource	Chèvre frais	Geister	Munster	Tomme Bargass	
Bleu De hêtre	Cumin	Noix	Abricot	Miel de Montagne Du rucher du Loup	Crème	Vanille	
Pignon de pin	Fraise	Framboise	Menthe	Citron	Sésame Noir	Amande	
Cacao	Chocolat 55 %	Chocolat 70%	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

Le pâté en croûte

Mesclun, condiment pickles d'oignons rouges
Fleischpastete, Mesclun, rote Zweibel-Pickles-Gewürz
"Pâté en croûte", Mesclun, red onion pickles condiment"

Le dos de lieu noir

Fregola Sarda en risotto, espuma de chorizo
Seelachsrückten, Risotto von Fregola Sarda, Chorizo-Schaum
Black cod back, Sardinian Fregola risotto, chorizo foam

Le Tapioca

Au lait vanillé, sorbet framboise
Tapioka mit Vanilla Milch, Himbeer Sorbet
Tapioca with vanilla milk, raspberry sorbet

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 €

Sans alcool - *Ohne Alkohol - Alcohol-free*

2 verres de 15 cl - 2 Gläser von 15cl - 2 glasses of 15cl	16 €
-----------------------------------------------------------	------

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 Pomme de terre

En mille-feuille frit, salade de pommes de terre, magret fumé, émulsion de raifort

Kartoffel im frittierten „Mille-Feuille“, Kartoffelsalat, geräucherte Entenbrust, Meerrettich-Emulsion

Potato in fried “mille-feuille”, candied rhubarb, rhubarb compote, puff pastry brioche

La Truite

Légèrement fumée, petits pois et fèves, purée de brocoli à l'estragon, fumet

Leicht geräucherte Forelle, Erbsen und dicke Bohnen, Brokkolipüree mit Estragon, fumet

Lightly smoked trout, peas and broad beans, broccoli puree with tarragon, fumet

Ou - oder - or

L'Agneau

Cuit Rosé, pulpe de camus, artichaut poivrade cuit façon barigoule, jus réduit

Lamm rosa gekocht, Camus-Pulpe, „poivrade“ Artischocke nach Barigoule-Art gekocht, reduzierter Saft

Lamb cooked pink, Camus pulp, “poivrade” artichoke cooked in Barigoule-style, reduced 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 Pomme de terre

En mille-feuille frit, salade de pommes de terre, magret fumé, émulsion de raifort

Kartoffel im frittierten „Mille-Feuille“, Kartoffelsalat, geräucherte Entenbrust, Meerrettich-Emulsion

Potato in fried “mille-feuille”, candied rhubarb, rhubarb compote, puff pastry brioche

La Truite

Légèrement fumée, petits pois et fèves, purée de brocoli à l'estragon, fumet

Leicht geräucherte Forelle, Erbsen und dicke Bohnen, Brokkolipüree mit Estragon, fumet

Lightly smoked trout, peas and broad beans, broccoli puree with tarragon, fumet

L'Agneau

Cuit Rosé, pulpe de camus, artichaut poivrade cuit façon barigoule, jus réduit

Lamm rosa gekocht, Camus-Pulpe, „poivrade“ Artischocke nach Barigoule-Art gekocht, reduzierter Saft

Lamb cooked pink, Camus pulp, “poivrade” artichoke cooked in Barigoule-style, reduced 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