

# GUIDE CHAMPERARD PREMIUM 2012



Directeur de la Publication, **Alain Bauer**  
Fondateur, Président du Conseil Editorial :  
**Marc de Champérad**

Rédactrice en chef : **Nicole de Champérad**

Édité par :

Guide Champerard 38, rue de la République 92150 SURESNES

Tél. : 01 45 06 79 97 - Fax : 01 47 72 17 43

e-mail : [info@guidetchamperard.com](mailto:info@guidetchamperard.com)

© Guide Champerard 2012  
ISBN : 978-2-13-059235-6

Diffusion : Presses Universitaires de France  
Distribution : Frances Librairies Union distribution

Région Alsace | HAUT-RHIN (68)

---

**BUHL (68530)**

Paris 475 - Colmar 30 - Guebwiller 8

## Restaurant

*Pourquoi pas*

**14 Le St Barnabé, Hôtel et Spa**  
53, rue de Murbach

Tél. : 03 89 62 14 14

Fax : 03 89 62 14 15

[www.hostellerie-st-barnabe.com](http://www.hostellerie-st-barnabe.com)

*FERMÉ : Dîner (de nov. à avr.), mer., jeu. midi (rest.) - Service jusqu'à 21h30 (21h saï.)*

On le met en restaurant mais on aurait pu le mettre en restaurant et week-end tant les chambres aux tons chauds sont moelleuses et tant le spa ouvert depuis avril 2010 a tout pour relaxer dans des conditions optima. C'est le lieu de Clémence et Eric Orban en pleine nature, en plein silence, à quelques tours de roues de l'abbaye bénédictine de Murbach, au pays des petites et grandes randonnées dans le massif vosgien. La cuisine y est toute en saveurs et les producteurs locaux qui pratiquent la biodynamie sont mis en avant parce que les Orban se soucient d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement. Il y a même un menu Ligne et Saveurs à 25 euros qui ravira les femmes avec, par exemple, un tartare de saumon frais et sa salade de plantes sauvages, un suprême de poulet jaune poché dans un bouillon d'herbes et des gariguettes au vinaigre balsamique et menthe, espuma de yaourt au citron vert. Il serait toutefois dommage de passer à côté des plats de la carte, qui ont de la nervosité, des couleurs et beaucoup de goûts. Cave ad hoc sans ostracisme, c'est Clémence Orban en personne qui l'approvisionne.

### Spécialités

Foie gras de canard et cou d'ole fumé, chutney de choucroute, homard : les pinces en raviolé à la fondue de poireaux, le coffre en salade à l'huile de truffe, pigeon, pastille d'épices, chou chinois, jus-crème amande pistache, moelleux aux 2 chocolats, framboises et coulis.

Menus : 15 (dég. sem.)/72 €. Carte : 55 €. Menu enfant : 11 €.

Hôtel : 26 ch. à 78/165 €, fermé du 22 au 25/12, du 8/01 au 4/02. Spa.