

L'ESTEREL

RESTAURANT

LA CARTE AUTOMNE

Tous nos plats sont fait 100% faits maison avec des produits de saison provenant directement du marché.

NOS ENTRÉES

Salade de homard aux mangues et légumes acidulés,
parfumée à l'aneth, et sa quenelle de caviar 29€

Mariage de pommes de terre rattes et noix de Saint Jacques
gratinées aux truffes 28€

Œuf cuit à 62 degrés sur sa brandade de morue aux truffes,
émulsion au parmesan 28€

Raviolis de potimarrons et mascarpone aux truffes 28€

LE FOIE GRAS DE CANARD

Duo de foie gras de canard et d'oie cuit au naturel, gelée de nèfles,
chutney de poires façon mendiant 28€

– Restaurant l'Esterel MULHOUSE –
Tous nos prix s'entendent taxes & service compris

L'ESTEREL

RESTAURANT

NOS POISSONS

Bouillabaisse de poissons façon Weber	36€
Aïoli revisité façon Weber	36€
Dos de turbot poêlé sur son gratin de macaroni aux cèpes, émulsion de parmesan	35€
Marinière de filet de bar aux fins coquillages, beurre émulsionné au basilic	35€
Risotto de noix de Saint Jacques aux truffes	32€

NOS VIANDES

LE BOEUF

Entrecôte Black Onyx Angus de bœuf, origine USA selon arrivage ou autre Viande d'exception (300 g) sauce au choix : (au vin de graves et ses échalotes confites, aux champignons de saison, à la moutarde de Meaux, beurre maître d'hôtel)	39€
Tournedos de filet de bœuf façon Rossini, jus au vieux porto	36€

LES ABATS DE VEAU

Rognons de veau (UE) sauce et garniture au choix, (UE) : (en persillade ou à la moutarde ancienne ou au vieux porto) *** (spätzle au fromage blanc ou pomme purée ou pommes frites)	28€
--	-----

CHEVREUIL

Filet de chevreuil poêlé, jus parfumé à la chartreuse, garniture automnale, Spätzle au fromage blanc	36€
--	-----

– Restaurant l'Esterel MULHOUSE –
Tous nos prix s'entendent taxes & service compris

L'ESTEREL

RESTAURANT

NOS FROMAGES

Déclinaison de fromages affinés de la maison Saint-Nicolas 12€

NOS DESSERTS

Torche aux marrons revisitée 12€

Coupe Ferrero rocher au Baileys, crème glacée à la vanille de Bourbon 12€

Cristalline de quetsches aux épices streussel à la cannelle, glace au pain d'épice 12€

Crème brûlée à la vanille de Bourbon et sa crème glacée 11€

Nougat glacé Napolitain, glace Plombières 11€

Café gourmand (1 café + 4 mini desserts) 9,50€

Poire rôtie à la fève de tonka cœur coulant au chocolat, crème glacée au caramel salé 12€

Moelleux au chocolat aux cacahuètes caramélisées et sa glace 12€
(15 mn d'attente)

Sorbet arrosé selon choix 12€
(vodka ou eaux de vie : poire williams, framboise ou marc de gewurztraminer)

Coupe de glace ou sorbet la boule 3,50€

– Restaurant l'Esterel MULHOUSE –
Tous nos prix s'entendent taxes & service compris
Nos glaces sont fournies par la compagnie des desserts