

L'ESTEREL

RESTAURANT

LA CARTE PRINTEMPS

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

NOS ENTRÉES

Tataki de thon rouge et sa langoustine frite aux amandes et pistaches au wakamé 28€

Grosses asperges blanches (selon arrivage), œuf parfait, rémoulade légère au caviar osciètre et ses copeaux de parmesan 28€

Duo de saumon frais et fumé en frivolité, mille feuilles de mozzarella au caviar 28€

LE FOIE GRAS DE CANARD

Mariage de foie gras de canard et d'oie cuit au naturel, gelée aux fraises et à la rhubarbe, guimauves au fromage blanc 28€

(Également à emporter)

– 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€
Duo de Saint Pierre aux petits pois et pointes d'asperges à l'ail des ours	38€
Risotto Carnaroli crémeux au poulpe en persillade, copeaux de vieux parmesan	33€

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)	42€
Tournedos de filet de bœuf (UE) sauce au choix : (au vin de graves et ses échalotes confites, aux champignons de saison, à la moutarde de Meaux, beurre maître d'hôtel)	37€

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€
--	-----

VEAU ET AGNEAU

Côte de veau de lait poêlée (UE), aux morilles et vin jaune	37€
Carré d'agneau du Bourbonnais rôti au tandoori, taboulé aux dattes, condiment aux citrons confits	37€

L'ESTEREL

RESTAURANT

NOS FROMAGES

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

NOS DESSERTS

Jardinière au chocolat, mousse légère aux noisettes du Piémont, crème glacée à la vanille de Bourbon 12€

Verrine fraîcheur dans l'esprit d'un after eight 12€

Croustillant de fraises et framboises au citron, pistaches torréfiées et son sorbet 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) 10,50€

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

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

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