

L'ESTEREL

RESTAURANT

LA CARTE ÉTÉ

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

NOS ENTRÉES

Ceviche de thon à l'huile d'olive, oignons doux au vinaigre, feta en fraîcheur de concombre à la coriandre	28€
Raviolis de blettes à la ricotta, fèves et truffes de saison au pecorino	27€
Salade gourmande aux saveurs de l'été	32€
Burrata crémeuse aux truffes d'été et pignons de pin torréfiés	25€

LE FOIE GRAS DE CANARD

Duo de foie gras de canard et d'oie cuit au naturel, à l'abricot, guimauve à l'amaretto	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	38€
Aïoli revisité façon Weber	38€
Filet de daurade Royale grillé aux saveurs du Sud	37€
Mariage de Homard et Saint Pierre grillé sur son gratin de macaroni, accompagné de sa piperade	38€
Risotto carnaroli aux gambas flambées au pastis, persillade, copeaux de parmesan de vache rouge	38€

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€
Duo de filet mignon de veau et cœur de ris de veau aux girolles	37€

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

L'ESTEREL

RESTAURANT

NOS FROMAGES

Déclinaison de fromages affinés selon arrivage 12€

NOS DESSERTS

Croustillant de fraises et framboises au citron, pistaches torréfiées et son sorbet 12€

Café liégeois aux noisettes torréfiées 12€

Vacherin glacé aux myrtilles sauvages et fromage blanc sur son biscuit noisette 12€

Crème brûlée à la vanille de Bourbon et sa crème glacée 12€

Nougat glacé Napolitain, glace Plombières 12€

Café gourmand (1 café + 4 mini desserts) 12€

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