

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

Cuisses de grenouilles à l'ail des ours, douceur de rattes, roquette et chips à l'ail	28€
Asperges tièdes au caviar, œuf parfait, rémoulade légère	28€
Tataki de thon et sa langoustine frite aux pistaches et noisettes, wakamé aux fruits de la passion	28€

LE FOIE GRAS DE CANARD

Duo de foie gras de canard et d'oie cuit au naturel, gelée de rhubarbe, tartare de fraises et son sorbet	28€
--	-----

(Également à emporter)

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

L'ESTEREL

RESTAURANT

Risotto carnaroli crémeux aux pointes d'asperges et son œuf parfait, émulsion à l'ail des ours 33€

NOS POISSONS

Bouillabaisse de poissons façon Weber 39€

Aïoli revisité façon Weber 38€

Dos de Saint Pierre rôti, petits pois et huile mentholée sur sa douceur de rattes 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 : 42€
(au vin de graves et ses échalotes confites, aux champignons de saison, à la moutarde de Meaux, beurre maître d'hôtel)

ABATS DE VEAU

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

AGNEAU & VEAU

Côte de veau aux morilles et vin jaune 38€

Carré d'agneau rôti et sa frite au garam massala, artichaud sauté, pulpe d'aubergines fumées, condiment à la menthe et coriandre 38€

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

L'ESTEREL

RESTAURANT

NOS FROMAGES

Déclinaison de fromages affinés selon arrivage de la Maison
Saintt Nicolas 12€

NOS DESSERTS

Soufflé au fromage blanc et citron vert, glace au chocolat 12€

Baba aux saveurs exotiques, coulis de kiwi et son sorbet
passion 12€

Duo de fraises et framboises, sorbet et coulis au poivre rouge
de kampo 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
(15 minutes d'attente) 12€

Sorbet arrosé selon choix 14€
(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