

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

Variation de pâté en croûte aux truffes du Périgord et marbré de chevreuil au foie gras, et ses pickles. (Pâté en croûte et marbré de chevreuil, également à emporter)	26€
Carpaccio de Saint-Jacques au tourteau et caviar, sorbet à la pomme verte	28€
Cuisses de grenouilles en persillade, douceur de rattes, et chips d'ail	28€
Œuf parfait sur son croustillant de risotto aux truffes du Périgord, émulsion au parmesan et sa mouillette	28€

LE FOIE GRAS DE CANARD

Duo de foie gras de canard et d'oie cuit au naturel gelée de cassis, Guimauve au fromage blanc	28€
(Également à emporter)	

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

L'ESTEREL

RESTAURANT

Risotto carnaroli crémeux aux noix de Saint Jacques et truffes aux copeaux de parmesan affiné 36€

NOS POISSONS

Bouillabaisse de poissons façon Weber 40€

Aïoli revisité façon Weber 40€

Filet de turbot rôti sur son gratin de macaroni aux cèpes, mousseline aux herbes du jardin 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)

Tournedos de filet de bœuf (UE) façon Rossini, jus au vieux porto 38€

ABATS DE VEAU 30€

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)

GIBIER

Noisette de chevreuil aux saveurs d'automne, spaetzle au fromage blanc, et son jus parfumé à la chartreuse 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

Caviar aux pommes en trompe l'œil servi dans sa boîte 12€

Torche aux marrons et son coulis d'églantines 12€

Forêt noire revisitée et sa crème glacée 12€

Coupe rocher au Baileys, crème glacée à la vanille de Bourbon 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 mn 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