

# L'ESTEREL

RESTAURANT

## LA CARTE HIVER

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 noix de Saint-Jacques aux truffes du Périgord et son croustillant   | 28€ |
| Raviolis de potimarrons aux truffes et ses copeaux de parmesan   | 27€ |
| Œuf parfait sur sa douceur de butternut, émulsion au bacon, chips de topinambour   | 28€ |

### LE FOIE GRAS DE CANARD

- |   |     |
|---|-----|
| Duo de foie gras de canard et d'oie cuit au naturel gelée à la mandarine, 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 cèpes et truffes du Périgord  
aux copeaux de parmesan affiné 36€

### NOS POISSONS

Bouillabaisse de poissons façon Weber 40€

Aïoli revisité façon Weber 40€

Filet de bar de ligne rôti sur sa douceur de panais et ses  
crosnes, truffes du Périgord 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) 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)

#### PIGEON

Pithiviers de pigeon au foie gras et truffes du Périgord  
accompagné de son bouquet de mâche 38€

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

# L'ESTEREL

## RESTAURANT

### NOS FROMAGES

Brie de Meaux foisonné à la truffe du Périgord (préparé par nos soins)  
(également à emporter) 12€

### NOS DESSERTS

Montebello glacé aux pistaches et framboises, sablé linzertarte et son coulis 12€

Torche aux marrons et son coulis d'églantines 12€

Meringue et son sorbet coco, caramel et jus de framboise au gingembre 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