

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
arrivée 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) 12€
(également à emporter)

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