

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

Salade homard sur son lit de tourteau au citron vert et
Pomme granny Smith et sa quenelle de caviar Oscière 29€

Duo d'asperges aux fèves et truffes du Périgord, œuf parfait,
copeaux de pecorino 28€

Ravioli ouvert aux queues de langoustines, beurre
émulsionné à l'ail des ours 28€

LE FOIE GRAS DE CANARD

Duo de foie gras de canard et d'oie cuit au naturel gelée de
rhubarbe et fraise, et son chutney 28€
(Également à emporter)

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

L'ESTEREL

RESTAURANT

NOS PLATS D'ITALIE

Linguine à la crème de vodka et son caviar Oscière et ses copeaux	36€
Risotto carnaroli crémeux aux asperges, œuf parfait, beurre émulsionné à l'ail des ours, copeaux de vieux parmesan	35€

NOS POISSONS

Bouillabaisse de poissons façon Weber	40€
Aïoli revisité façon Weber	40€
Duo de sole et noix de Saint Jacques poêlées, sauce aux morilles et vin jaune, riz thaï au sésame torréfié	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€
Filet de bœuf (UE) mariné, compotée d'échalottes et ses gyozas de légumes, jus au vieux porto	38€

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)	30€
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

VEAU

Côte de veau (UE) rôtie, sauce aux morilles et vin jaune, risotto et jeunes légumes	38€
-------------------------------------------------------------------------------------	-----

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

L'ESTEREL

RESTAURANT

NOS FROMAGES

Variation de fromages affinés de la maison Saint Nicolas 12€

NOS DESSERTS

Finger au chocolat et cacahuètes caramélisés, crème glacée au caramel 12€

Cristalline de mangues et fraises à la noix de coco, sorbet agrumes saveur cactus 12€

Ile flottante 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 (vodka ou eaux de vie : poire williams, framboise ou marc de gewurztraminer) 14€

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