

L'ESTEREL

RESTAURANT

LA CARTE ETE

Tous nos plats sont fait 100% faits maison avec des produits de saison provenant directement du marché.

NOS ENTRÉES

Carpaccio de crevettes et son tartare au caviar, wakamé et condiment aux piquillos 29€

Sardine millésimée, servie dans sa boîte sur un caviar d'aubergine fumée 26€

Salade gourmande aux saveurs du Sud 28€

LE FOIE GRAS DE CANARD

Duo de foie gras de canard et d'oie cuit au naturel, pêches de saison, sorbet basilic 28€
(Également à emporter)

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

L'ESTEREL

RESTAURANT

NOS PLATS D'ITALIE

Risotto carnaroli crémeux au poulpe grillé, œuf à 62 °C, roquette sauvage, et copeaux de vieux parmesan 35€

NOS POISSONS

Bouillabaisse de poissons façon Weber 40€

Aïoli revisité façon Weber 40€

Duo de homard et poulpe grillés, piperade basquaise, burrata croustillante et jus corsé de langoustines 39€

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)

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), 30€
(en persillade ou à la moutarde ancienne ou au vieux porto) *** (spätzle au fromage blanc ou pomme purée ou pommes frites)

VEAU

Côte de veau (UE) poêlée, aux girolles, risotto et légumes de saison 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

Café glacé aux noisettes caramélisées et aux éclats de chocolat 13€

Cristalline de myrtilles sauvages au cassis, douceur de fromage blanc, Sorbet citron vert kalamansi 13€

Pavlova aux fraises et aux framboises, parfumée au citron 13€

Crème brûlée à la vanille de Bourbon et sa crème glacée 13€

Nougat glacé Napolitain, glace Plombières 13€

Café gourmand (1 café + 4 mini desserts) 13€

Moelleux au chocolat aux cacahuètes caramélisées et sa glace (15 mn d'attente) 13€

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