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

Ceviche de noix de Saint Jacques aux agrumes, accompagné de son sorbet mandarine	29€
Œuf parfait aux truffes sur une douceur de rattes, émulsion aux cèpes et streussel parmesan	28€
Huîtres fines de claire en gelée d'eau de mer, condiment d'échalottes au caviar et émulsion raifort	27€
Assiette de jambon Pata Negra ibérique, copeaux de vieux parmesan	26€

LE FOIE GRAS DE CANARD

Duo de foie gras de canard et d'oie cuit au naturel aux mirabelles,accompagné d'une crème glacée à l'amande (Également à emporter)	29€

– Restaurant l'Esterel MULHOUSE –

Tous nos prix s'entendent taxes & service compris

L'ESTEREL

RESTAURANT

NOS PLATS D'ITALIE

Risotto carnaroli crémeux aux noix de Saint Jacques et truffes,copeaux de vieux parmesan — 36€

NOS POISSONS

Bouillabaisse de poissons façon Weber — 40€

Aïoli revisité façon Weber — 40€

Homard grillé aux marrons confits à la vanille de bourbon, sauce Vladimir — 40€

Dos de bar poêlé à l'huile de poivrons doux tranchée au vieux vinaigre de Balsamique — 39€

NOS VIANDES

LE BOEUF

Entrecôte Black Onyx Angus de bœuf, origine USA selon arrivage ou autre Viande d'exception 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 ou sauce au poivre)

Tournedos de filet de bœuf (UE) façon Rossini, jus au vieux porto — 39€

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)

GIBIER

Filet de chevreuil poêlé, garniture automnale, spaetzle au fromage blanc et son jus parfumé à la chartreuse — 39€

– 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	13€

NOS DESSERTS

Coupe glacée façon macadamia turtle, petit clin d'œil à notre ami JLS	13€
Baba au rhum façon panettone, à l'ananas et son sorbet fruit de la passion	13€
Sablé croquant aux noisettes torréfiées, glace expresso, crémeux carambar	13€
Crème brûlée à la vanille de Bourbon et sa crème glacée	13€
Nougat glacé Napolitain, glace Plombières	13€
Torche aux marrons revisitée et son coulis d'églantines	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