L'Esterel se met à l'heure des fêtes de fin d'année !
Pour un dîner réussi avec vos proches, l'Esterel vous propose ses menus à emporter pour les veillées de Noël et Nouvel An.

Pour vos commandes,
contacter directement le chef Régis Weber au 03 89 44 23 24

Menu du 31- 75€

Menu du 31 décembre au soir, Boissons non comprises

Huître fine de claire en gelée d'eau de mer, émulsion au raifort

Carpaccio de noix de Saint Jacques et tourteau au caviar, sorbet pomme verte

OU

Duo de foie gras de canard et d'oie cuit au naturel, Gelée de mandarine et son chutney aux fruits exotiques, accompagné de sa brioche Parisienne

Filet de sole soufflé aux morilles et vin jaunes, Riz thaï au sésame torréfié et citron vert

OU

Tournedos de filet de bœuf poêlé accompagné de ses gyoza de légumes, jus au vieux porto, gratin dauphinois aux truffes du Périgord

Brie de Meaux foisonné à la truffe noire du Périgord

OU

Saint-Honoré

OU

Baba au rhum façon panettone, à l'ananas et son sorbet fruits de la passion

Variation de Mignardises

Les commandes pour le 31 Décembre sont à effectuer avant le 27/12/26