

Garrigae®

Ailleurs.

DOMAINE DE L'ESTEREL

★★★

Le Restaurant « Côté Pinède »

Symbolique du Pin

Le pin est un conifère aux feuilles persistantes (aiguilles). Très répandu en Europe, il est très présent sur les sols pauvres et sablonneux.

Le pin est une matière première essentielle dans l'antiquité gréco-romaine. Son bois sert à construire les bateaux de commerce. De sa résine, on extrait le calfat pour l'étanchéité des coques des navires, mais aussi un additif au vin qui permet de le conserver tout en l'aromatisant. Le pin sert également à confectionner des torches.

Aussi c'est en toute logique qu'il habite l'imaginaire des anciens et leur mythologie... Le pin est l'arbre symbole d'immortalité. C'est certainement la persistance de son feuillage et les qualités de sa résine qui lui valent cette symbolique dans de nombreuses cultures.

La pomme de pin ornait le sommet du sceptre de Bacchus (Dionysos), dieu de la vigne et du vin. C'était le sceptre de la « vérité manifestée ». Elle représente dans l'antiquité l'exaltation de la puissance vitale et la fécondité.

Cybèle, la Mère Universelle, la Mère des dieux était la protectrice de Bacchus. Un de ses attributs était le pin. Elle avait frappé de folie le berger phrygien Attis, son amour infidèle, si bien qu'il en mourût. Prise de remords, elle le transforma en pin, l'arbre qu'elle chérissait, afin que son corps ne se corrompît jamais.

Pan était le dieu de la fécondité. Parmi ses attributs, il a la couronne et le rameau de pin.



Notre Chef **Brandon SALAS** et son équipe
vous présentent le Menu-carte

Entrée + Plat + Dessert 31 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 25 €

Plat 19 €

Côté Entrées

Aumonière façon périgourdine, mesclun pays
Gizzards and chicken livers wrapped in a crispy leaf, salad

Médaille de foie gras, **(supplément 4 €)**, brioche toastée, chutney d'oignons rouges
Foie gras with toasted bun and onions Chutney

Tartare d'avocat crevettes roses, menthe ciselée
Avocado and shrimps, chopped mint

Gaspacho de Melon et pastèque, pesto et gressin au jambon cru
Gaspacho of watermelon and melon, gressin with raw ham

Mille feuille tomate/courgette au basilic, crémeux de chèvre
Tomatoes and zucchini with basil, cream of goat cheese

Salade Raphaéloise (pomme de terre safranée, seiches confites et sardines à l'Escabêche)
Salad, Saffron potatoes, cuttlefish and sardines cooked with white wine

Carpaccio de saumon façon gravelax
Salmon carpaccio « Gravelax »

Côté Plats

Loup entier grillé à la citronnelle fraîche
Grilled Sea bass with lemongrass

Aile de raie rôtie, beurre d'orange
Roasted ray, orange butter sauce

Marmite Raphaéloise et légumes croquants
filleted fish cooked in a broth, vegetables

Saumon en papillote et tagliatelles de légumes
Wrapped Fresh salmon, vegetables

Pièce du boucher, sauce forestière ou roquefort
Steak with mushrooms or Roquefort sauce

Tournedos de magret de Canard rôti, sauce miel
Roasted duck breast, with honey sauce

Osso Bucco de veau à la provençale
Veal cooked in tomato and wine

Suprême de volaille en deux cuissons, sauce curry coco
Chicken supreme roasted with coco and curry sauce

Demi lune farcie à la ricotta et épinard, gigotin d'aubergine rôti, sauce pesto
Pasta stuffed with ricotta cheese and spinach, roasted eggplant and basil sauce



Côté Desserts

Crottin mariné au thym
Marinated goat cheese with thyme

Cœur coulant au chocolat, caramel et beurre salé
Chocolate cake, caramel and salted butter

Salade de fruits frais
Fresh fruits salad

Cheese cake aux speculoos et coulis de fruits rouges
cheese cake with speculoos and red fruit sauce

Pavlova aux fruits du moment
Meringue with whipped cream and seasonal fruits

Effeillé d'ananas « Avion », sorbet pêche de vigne, coulis exotique
Fresh pineapple carpaccio, peach ice cream, exotic sauce

La palette glacée (3 parfums)
Ice cream (3 flavours)

Pour accompagner / To accompany

Verre de Muscat (6 cl).....6.00 €
Coupe de Champagne Henri ABELE (10 cl).....11.00€

Menu Enfant 10 €

Nuggets

Nuggets

Ou/or

Steak haché

Steak

Ou/or

Filet de poisson pané du jour

Fish filet

Ou/or

Pâtes au beurre

Pasta with butter

Moelleux au chocolat

Chocolate cake

Ou/or

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

Tous nos produits sont « faits Maison »
Home made products



Les affichages concernant la provenance des viandes ainsi que la liste des allergènes sont à votre disposition dans notre salle.

The displays concerning the origin of the meat and the list of allergens are at your disposal in the restaurant.



CARTE DES VINS (Tarifs en €)

Vin Blanc

Côtes de Provence : Château du Rouet « Esterelle » AOC	75 cl	26.00
.....	50 cl	22.00
Château Roubine « Cuvée Premium » Bio AOP	75 cl	45.00
Bandol : Les Restanques du Moulin AOC	75 cl	32.00

Vin Rosé

Côtes de Provence : Château du Rouet « Esterelle » AOC	75 cl	26.00
.....	50 cl	22.00
Château Roubine « Cuvée Premium » Bio AOP	75 cl	45.00
Bandol : Les Restanques du Moulin AOC	75 cl	32.00

Vin Rouge

Côtes de Provence : Château du Rouet « Esterelle » AOC	75 cl	26.00
.....	50 cl	22.00
Château Roubine « Cuvée Premium » Bio AOP	75 cl	45.00
Bandol : Les Restanques du Moulin AOC	75 cl	32.00
Gigondas : Cuvée Prestige AOC	75 cl	32.00

Verre de Vin : Rouge, Rosé ou Blanc 12 cl 6.00

Champagne

Laurent Perrier Brut	75 cl	70.00
Henri Abelé Brut	75cl	55.00

Méthode Champenoise

Cava Gran Cordon	75cl	35.00
------------------	------	-------

Eaux

Badoit	1 l	6.50
	50 cl	4.00
Evian	1 l	6.50
	50 cl	4.00

