



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

Camembert au four, Crostini, Pomme Granny et Jambon cru (**supplément 2 €**)
Hot Camembert, crostini, granny apple and raw ham

Médailillon de Foie Gras, (**supplément 4 €**), Brioche toastée, Chutney de figues
Foie gras with toasted bun and onions Chutney

Tarte fine aux Poireaux et noix de Saint Jacques poêlée
Thin Pie with Leek and Scallops

Tartare de Saumon au Basilic frais, Pignons torréfiés sur lit de Lentilles vertes
Raw Salmon with Fresh Basil, Roasted Gables and Green Lentils

Salade de Mâches et Endives au bleu, Noix, magret de canard séché et suprêmes d'Orange
Lamb's lettuce and Endive Salad, Walnuts, Dried Duck Breast and Orange Supremes

Côté Plats

Aile de raie rôtie, beurre blanc aux capres
Roasted ray, butter and capers Prat sauce

Filet de Loup rôti sur peau
Grilled Sea bass roasted

Papillote d'Eglefin, brunoise fruits exotiques
Papillote of haddock, sauce exotic fruits

Sole française façon meunière (**supplément 6 €**)
French Sol with butter, lemon and parsley sauce

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

Daube de joues de Bœuf à la provençale, tagliatelles fraîches
Stew of Beef in Provence style, fresh pasta

Cuisse de canard confite à la graisse par notre chef au thym, sauce orange
Duck leg cooked in fat, thyme, orange sauce

Carré de Porcelet cuisson 12 heures au Romarin et miel
Rack Piglet cooked for 12 hours with rosemary and honey

Demi lunes farcies 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, glace caramel fleur de sel
Chocolate cake, caramel with salted butter ice cream

Tatin de pommes caramélisées, glace vanille
Apple tart, vanilla ice cream

Œuf à la neige tradition
White of egg and custard

Aumonière de crêpe à l'ananas rôti caramélisé et coco râpé, glace Malaga
Crepe stuffed with caramelized roasted pineapple and grated coconut, Rum and raisin ice cream

Verrine façon Mont blanc
Meringue, whipped cream and chestnut cream

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	« Cœur Esterelle » AOC	75 cl	26.00
	« Esterelle » AOC.....	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	34.00

<u>Verre de Vin</u> : 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

