

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 ornaît 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 €

Côté Entrées

Poke bowl avocat saumon quinoa
Avocado, salmon and quinoa poke bowl

Médaille de foie gras, marmelade de figues fraîches **(supplément 2 euros)**
Foie gras, fresh fig marmalade (supplement 2 euros)

Samoussa de chèvre chaud, figues sèches et pignons torréfiés
Samusa stuffed with goat cheese, dry fig and grilled pinion

Rillettes de saumon en verrine, sauce vierge à la mangue, crostini gingembre citron vert
Salmon pate, virgin sauce, bread with ginger and lemon

Côté Plats

Pièce de boucher grillée, sauce roquefort ou beurre maître d'hôtel
Seared beef steak, Roquefort sauce or butter with lemon and parsley

Ballotine de veau façon saltimbocca, jus de viande à la sauge
Slow cooked veal ballotine stuffed with ham and mozzarella, sage juice

Bourride du Domaine, pommes de terre safranée **(supplément 3 euros)**
Fish fillets cooked in Fish soup and saffroned potatoes (supplement 3 euros)

Filet de Loup sur peau, sauce vierge exotique
Sea bass fillet cooked on skin, virgin sauce



Côté Desserts

Pyramide façon Trianon
Chocolate mousse with crispy crepe

Verrine de mousseline vanillée, brunoise exotique, éclats de palet Breton
vanilla mousse with exotic fruits and short bread

Crêpe, jus corsé façon Suzette
Crepe with lemon and orange butter

Nougat de chèvre en 2 façons sur lit de roquette
Goat cheese with apricot and fig and grilled almonds and nuts, salad

Supplément boule de glace 1 euro

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

Glace

Ice cream



Tous nos produits sont « faits Maison »
Home made products

***Jusqu'à 12 ANS inclus**

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 : Domaine PALON AOC	75 cl	34.00

<u>Verre de Vin</u> : Rouge, Rosé ou Blanc	12 cl	6.00
---	-------	------

Champagne

Gaston DECLOS	75cl	55.00
---------------	------	-------

Méthode Champenoise

Prosecco	75cl	35.00
----------	------	-------

Eaux

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

