

Garrigae®

Ailleurs.

DOMAINE DE L'ESTEREL

La Carte – Restaurant Coté Pinède

Notre restaurant « Coté Pinède », vous propose une carte épurée, laissant place à la créativité de notre Chef. Nous vous proposons de découvrir une cuisine entre « Mer et Terre », des épices rares et bien d'autres choses encore.

Menu de « l'Esterel »

Entrée / Plat / Dessert : 39€
Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 31€

Pour débiter *(Hors menu 14€)*

Gambas grillées sur salade de mangues et tomates

Saumon gravlax façon « Chi Rashi »

Carpaccio de bœuf, mesclun de salade, lamelles de parmesan et basilic

Assortiments des tomates façon « Caprese Burrata » et pesto (Végétarien)

Pour continuer *(Hors menu 23€)*

Filet de Loup à toute vapeur, verdure de légumes au gingembre

Saint Jacques rôti au beurre noisette, sur sa risotto « Primavera » et son jus

Pluma de cochon de la plancha, polenta, mini mais et courgettes grillées

Pave de Rumsteak, sauce poivrades, purée et tonnelets de pommes de terre

Risotto crémeux aux champignons, lamelles de Parmesan (Végétarien)



Garrigae®

Ailleurs.

DOMAINE DE L'ESTEREL

Pour terminer

(Hors menu 9€)

Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas

Assiette de trois fromages affinés, mesclun de salade

« Pavlova » aux fruits rouges et coulis fruit de la passion

Dôme de framboise, son cœur de chocolat

Coup de fraîcheur avec ses fruits saison et yaourt glacée

Assiette de Gourmandises selon l'inspiration du Chef

(Supplément de 2€ servi avec un café ou un thé)

Menu « La pêche à la ligne »

Disponible uniquement pour les jeunes « Moussaillons », jusqu'à 10 ans inclus.

Entrée – Plat - Dessert : 14 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 8 €

Le classique « Œuf Mayo » et ses toasts de pain

Filet de poisson du moment

ou

Pièce de viande du moment

Coupe de glaces (2 boules)

ou

Ma petite assiette de Gourmandises

ou

Un fruit frais

