

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€)

Chiffonnade de saumon fumé et sa crème de ciboulette

Ceviche d'espadon aux saveurs passion et mangue

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

Mille-feuilles aux chèvres et son confit d'oignons

Pour continuer

(Hors menu 23€)

Tentacules de poulpe, crème de chorizo et sa purée de patates douces

Tataki d'espadon, sauce vierge et son riz safrané

Gigot d'agneau cuisson 7 heures, son jus et sa crème de polenta

Pavé de de bœuf poêlé, sauce aux trois poivres, gratin dauphinois et brunoise de légumes

Risotto crémeux aux courgettes et tomates séchées avec sa chips 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

Panna cotta et sa purée de framboise

Tartelette coco et son coulis de chocolat chaud

Mousse chocolat-noisette en duo, agrémentée d'un biscuit au citron vert

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 : 16 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 10 €

Demi Croque-Monsieur sur son lit de salade

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

