

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 : 41 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 33 €

Pour débiter

(Hors menu 15€)

Nems de canard, sauce Thaïlandaise

Tartare de poisson selon pêche du jour façon exotique, avec sa douceur de mangue et passion

Salade tomate mozzarella et sa sauce pesto (Végétarien)

Salade César selon notre Chef

Pour continuer

(Hors menu 24€)

Magret de canard dans son caramel miel et framboise, gratin Dauphinois et tomates cerises confites

Pavé de bœuf, sauce au poivre pommes grenailles

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

Dorade Royal grillée, sauce vierge, légumes croquants et riz

Risotto crémeux avec ses légumes et chips de parmesan (Végétarien)

A commander 24 heures à l'avance :

(Supplément du 45€ ou hors menu 69€)

Homard entier (environ 500g) grillé, beurre corail, pommes grenailles et légumes croquants



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

Coup de fraîcheur avec 3 boules de glaces
(Parfumes au choix)

Poire pochée façon « Panna Cotta »

Flan de coco, coulis de mangue-passion

Baba au Rhum et sa crème Mojito

Box de fruits frais coupés, yaourt glacé

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 €

Filet de poisson du moment

ou

Pièce de viande du moment

Coupe de glace (2 boules)

ou

Ma petite assiette de Gourmandises

ou

Un fruit frais

