

# CÔTÉ PINÈDE

Restaurant Garrigae

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

## Les entrées



Velouté de petits pois à la menthe fraîche, œuf parfait BIO, croûtons dorés • 14 €

Nems croustillants de canard aux saveurs asiatiques • 15 €

Saumon gravlax au citron vert, espuma de combava • 15 €

Gambas « inattendues », aïoli maison • 16 €

## Les plats

Filet de saint-pierre, beurre blanc délicat, purée de céleri et pomme, riz au pesto • 26 €

Carré d'agneau rôti au thym, fine ratatouille, semoule aux épices douces • 27 €

Pavé de bœuf grillé, sauce aux morilles, pommes grenailles, tomate confite • 25 €



Risotto crémeux aux asperges vertes, tuile de parmesan • 25 €

## Les desserts

*Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas*

Crème brûlée à la pistache, fraises et baies de Timut • 10 €

Pavlova aux fruits exotiques, coulis maison • 10 €

Fondant au chocolat cœur praliné, crème anglaise • 12 €

Sélection de fromages affinés • 14 €

Café ou Thé gourmand  
(assiette de gourmandises selon l'inspiration du Chef) • 13 €

Coupe fraîcheur de saison • 10 €

Allergènes : Liste disponible sur simple demande.  
Prix nets en euros, service compris.



*Tous nos produits sont « faits Maison »*