

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 ornait 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

« **Nos formules** »

Entrée + Plat + Dessert 31 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25 €

Plat 19 €

Côté Entrées

Aumônière de chèvre au miel et aux mendiants croquants
Goat cheese baked in brick with almonds and honey

Médailillon de foie gras, **(supplément 3€)**,
Avec brioche toastée, chutney d'oignons rouges
Foie gras with toasted bun and onions Chutney

Tian d'aubergines et tomates basilic gratiné à la mozzarella
Gratin of eggplant, tomatoes with basil and mozzarella

Asperges vertes aux agrumes et effiloché de « saumon gravelax par nos soins »
Green asparagus with citrus and frayed salmon gravelax

Assiette fraîcheur de saison à l'huile basilic
Fresh seasonal fruit and vegetable with basil oil

Côté Plats

Duo magret de Canard rôti / manchon de volaille mariné, sauce sucrée salée
Roasted duck breast and marinated Chicken drumstick, with honey sauce

Dorade Royale entière à la citronnelle fraîche
Sea bream with lemongrass

Aile de raie rôtie, sauce vierge au citron de Menton
Roasted ray, Virgin sauce with lemon from Menton

Pièce du boucher, sauce cèpes ou roquefort
Steack with mushrooms or Roquefort sauce

Noix de veau farcie à la ligurienne, jus de romarin du jardin
Stuffed Veal with olives, basil, dried tomatoes and mozzarella, rosemary sauce

Demi lune farcie à la ricotta et épinard, gigotin d'aubergine rôti, sauce pesto
Pasta stuffed with ricotta cheese and spinach, roasted eggplant and basil sauce

Marmite du Pêcheur du Domaine et pommes de terre safranées
filleted fish cooked in a broth, potatoes with saffron

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.



Côté Desserts

Crottin mariné au thym
Marinated goat cheese with thyme

Moelleux au chocolat, caramel et beurre salé
Chocolate cake, caramel and salted butter

Salade de fruits
Fresh fruits salad

Charlotte aux fruits rouges et passion
sponge cake with cream and red fruit/ passion fruit

Entremet du pâtissier
Cake of the moment

Mystère en sphère chocolat noir, saveur Pim's
Black Chocolate sphere, orange flavour

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

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

***Tous nos produits sont « faits Maison »
Home made products***



CARTE DES VINS (Tarifs en €)

Vin Blanc

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 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 : Cuvée Prestige AOC	75 cl	32.00

Verre de Vin : Rouge, Rosé ou Blanc 12 cl 6.00

Champagne

Laurent Perrier Brut	75 cl	70.00
Henri Abelé Brut	75cl	55.00

Méthode Champenoise

Cava Gran Cordon	75cl	35.00
------------------	------	-------

Eaux

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

