

DESSERTS 10.00€

SÉLECTION DE 3 FROMAGES AFFINÉS

DÉCLINAISON CITRON

LEMON CURD, CRUMBLE NOISETTE, MOUSSE LÉGÈRE D'AGRUMES,
SORBET CITRON DE MENTON, TUILE DENTELLE AU YUZU

LA BALLE DE GOLF

MERINGUE CROUSTILLANTE, COMPOTÉE D'ABRICOTS, INSERT VANILLE MASCARPONE.

SABAYON DORÉ PARFUMÉ AU GRAND MARNIER

FRAISES FRAÎCHES, ÉCLATS DE PISTACHE

LE DESSERT DU PÂTISSIER

CAFÉ OU THÉ GOURMAND (SUPP + 2,00€)

SÉLECTION DE DOUCEURS DU MOMENT



Golf
Hôtel
Valescure



LES PINS
PARASOLS

RESTAURANT

NOUS AVONS LE PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR CHAQUE SOIR DE 19H00 À 21H30
POUR UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE ET RAFFINÉE

PRIX NETS TTC EN EUROS, SERVICE COMPRIS

 Najeti Hôtels & Golfs Collection

MENU RIVIERA : ENTRÉE + PLAT + DESSERT

42.00€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

35.00€

ENTRÉES 14.00€

CAPPUCCINO GLACÉ TOMATE & POIVRON ROUGE

SERVI DANS UN VERRE À COGNAC, ESPUMA DE STRACCIATELLA,
FOCACCIA AUX OLIVES DE KALAMATA

CEVICHE DE BAR

HUILE D'OLIVE FRUITÉE, LECHE DE TIGRE PARFUMÉE MANGUE & PASSION

BURRATA CRÉMEUSE

FRAISES AU BALSAMIQUE BLANC, BASILIC,
TUILE CROUSTILLANTE, POIVRE DE TIMUT

FLEURS DE COURGETTE DU SOLEIL

ÉMULSION LÉGÈRE DE LANGOUSTINES

FOIE GRAS MAISON AU MUSCAT DE PROVENCE

CHUTNEY DE FIGUES DE SOLLIÈS, BRIOCHE TOASTÉE

ENTRÉE DU MOMENT

POUR 2

SUR COMMANDE 24H À L'AVANCE

BAR ENTIER GRILLÉ 84.00€

HUILE D'OLIVE, CITRON, HERBES FRAÎCHES

LINGUINE À LA LANGOUSTE 84.00€

BISQUE LÉGÈREMENT RELEVÉE, TOMATES CONFITES, BASILIC

CUISINE MÉDITERRANÉENNE
MODERNE, ÉLÉGANTE, GOURMANDE & PENSÉE COMME UNE EXPÉRIENCE ESTIVALE

PLATS 25.00€

TENTATION MARINE

LINGUINE AUX PALOURDES, POUTARGUE FRAÎCHE

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ

COULIS DE CHORIZO IBÉRIQUE

FILET DE BAR À LA PLANCHA

PURÉE D'ARTICHAUT, HUILE DE BASILIC

FONDANT DE VEAU AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

THYM & CITRON CONFIT

FILET DE CANETTE RÔTI

COEUR DE FIGUES, JUS CORSÉ AU PORTO

RISOTTO AUX LÉGUMES DU SOLEIL

PESTO MAISON, COPEAUX DE PARMESAN

PLAT DU MOMENT

LES INSTANTS SIGNATURE

CHÂTEAUBRIAND GRILLÉ 33.00€

(SUPP. MENU +8€)

SAUCE MORILLES

**SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE
AU ROMARIN & MIEL AU THYM DE PROVENCE 35.00€**

(SUPP. MENU 10€)

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE
SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE

DESSERTS 10.00€

SELECTION OF 3 MATURED CHEESES LEMON VARIATION

LEMON CURD, HAZELNUT CRUMBLE, LIGHT CITRUS MOUSSE,
MENTON LEMON SORBET, YUZU LACE TUILE

GOLF BALL DESSERT

CRISPY MERINGUE, APRICOT COMPOTE, VANILLA MASCARPONE CENTER

GOLDEN SABAYON INFUSED WITH GRAND MARNIER FRESH STRAWBERRIES, CRUSHED PISTACHIOS

PASTRY CHEF'S DESSERT

GOURMET COFFEE OR TEA (SUPP + 2,00€)
SELECTION OF SWEET TREATS OF THE MOMENT



WE ARE DELIGHTED TO WELCOME YOU EVERY EVENING FROM
7:00 PM TO 9:30 PM FOR A REFINED AND INDULGENT DINING EXPERIENCE

NET PRICES IN EUROS, TAXES AND SERVICE INCLUDED

Golf
Hôtel
Valescure



LES PINS
PARASOLS

RESTAURANT

 Najeti Hôtels & Golfs Collection

MENU RIVIERA : STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

42.00€

STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT

35.00€

STARTERS 14.00€

COLD TOMATO & RED PEPPER CAPPUCINO

SERVED IN A COGNAC GLASS, STRACCIATELLA ESPUMA,
FOCACCIA WITH KALAMATA OLIVES

SEA BASS CEVICHE

FRUITY OLIVE OIL, MANGO & PASSION FRUIT-INFUSED LECHE DE TIGRE

ZUCCHINI BLOSSOMS

WITH A LIGHT LANGOUSTINE EMULSION

CREAMY BURRATA

STRAWBERRIES WITH WHITE BALSAMIC, BASIL, CRISPY TUILE, TIMUT PEPPER

HOMEMADE FOIE GRAS WITH MUSCAT DE PROVENCE

SOLLIÈS FIG CHUTNEY, TOASTED BRIOCHE

STARTER OF THE MOMENT

FOR 2

MUST BE ORDERED 24 HOURS IN ADVANCE

WHOLE GRILLED SEA BASS 84.00€

OLIVE OIL, LEMON, FRESH HERBS

SPINY LOBSTER LINGUINE 84.00€

LIGHTLY SPICED BISQUE, CONFIT TOMATOES & BASIL

MODERN, ELEGANT & INDULGENT MEDITERRANEAN CUISINE,
CRAFTED AS A SUMMER EXPERIENCE

MAIN COURSES 25.00€

SEAFOOD TEMPTATION

LINGUINE WITH CLAMS, FRESH BOTTARGA

GRILLED OCTOPUS TENTACLE

IBERIAN CHORIZO COULIS

PLANCHA-GRILLED SEA BASS FILLET

ARTICHOKE PURÉE, BASIL OIL.

MEDITERRANEAN-STYLE VEAL WITH MEDITERRANEAN FLAVORS

THYME & PRESERVED LEMON

ROASTED DUCK FILLET

FIG-FILLET CENTER, RICH PORTO JUS

VEGETABLE RISOTTO

HOMEMADE PESTO, PARMESAN SHAVINGS

MAIN COURSE OF THE MOMENT

SIGNATURE MOMENTS

GRILLED CHATEAUBRIAND 33.00€

(SUPP. MENU +8€)

MOREL SAUCE

COGNAC WOOD-SMOKED LAMB SHANK 35.00€

(SUPP. MENU 10€)

THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE UPON REQUEST FROM OUR TEAM