

LA PINÈDE

Le ciel,
le soleil,
et la mer.



Nos Restaurants



La Palmeraie

Gastronomie Provençale “1 étoile Michelin”,
au Château de Valmer.

La Bastide

Bistrot Provençal,
au Château de Valmer.

Le Jardin

Déjeuner au pied des vignes,
au Château de Valmer.

LA PINÈDE

Les saveurs de la méditerranée,
au déjeuner comme au dîner.

LA PINÈDE

Le ciel,
le soleil,
et la mer.

Découvrez les saveurs sincères de la Méditerranée.

Le chef Eric Santalucia cultive une vision culinaire tournée vers la mer, la terre, et le goût vrai : celle d'un produit d'exception, d'une cuisson précise, et d'un assaisonnement mesuré — les trois piliers transmis par Alain Ducasse, auprès de qui il a œuvré durant dix ans.

Son amour de la Provence prend racine dans son enfance : un père pêcheur, un potager familial nourri de patience... Aujourd'hui, le Potager BIO du Château de Valmer prolonge cette mémoire vivante en fournissant chaque jour les herbes, fruits et légumes de saison.

Nous vous souhaitons un délicieux moment.

Discover the true flavors of the Mediterranean.

Chef Eric Santalucia embraces a culinary philosophy deeply rooted in the sea, the land, and authentic taste: an exceptional product, perfectly cooked, and delicately seasoned — the three pillars instilled by Alain Ducasse, under whom he trained for ten years.

His love for Provence was born in childhood, shaped by a father who was a passionate fisherman, and a family garden nurtured with care and patience ... Today, the organic vegetable garden of Château de Valmer carries on that legacy, supplying seasonal herbs, fruits, and vegetables every day.

We wish you a truly delicious moment.

ENTRÉE

Tomates anciennes, chèvre frais du Plan de la Tour ou straciatella, olives et herbes fraîches 29 €

Heirloom tomatoes, fresh goat cheese from Plan-de-la-Tour or straciatella, olives & fresh herbs

Poivrons rôtis, caviar d'aubergines et anchois fumés 24 €

Roasted peppers, eggplant caviar & smoked anchovies

Carpaccio de poulpes de roches, houmous de pois chiches du Haut Var 28 €

Rock octopus carpaccio with chickpea hummus from Haut-Var

Notre salade niçoise 29 €

Our niçoise salad

Demi-homard bleu en salade et agrumes 48 €

Half blue lobster salad with citrus fruits

ENTRÉE, SEUL OU À PARTAGER

Friture de Jols et de fleurs de courgettes, sauce aioli 28 €

Small fried fishes and zucchini flowers, tartar sauce

Moules farcies à la Provençale 19 €

Provençal-style stuffed mussels

Straciatella, condiment niçois et pain grillé 29 €

Straciatella, traditional condiment from the city of Nice and grilled bread

PÂTE

Tagliolini aux palourdes 32 €

Tagliolini with clams

Busiate, boulettes grand-mère et salsa madre di pomodoro rosso 29 €

Busiate with meatballs & salsa madre tomato sauce

POISSON ET CRUSTACÉ

Choisissez votre accompagnement / Choose your side dish

Pavé de sériole, sauce vierge tradition

Yellowtail steak, with traditional virgin sauce

36 €

Médallion d'Espadon, câpres, citron confit et marjolaine

Swordfish medallion, capers, preserved lemon et marjoram

36 €

Encornet doucement pimenté puis grillé

Grilled lightly spiced marinated squid

36 €

Les poissons sauvages du jour, cuits au naturel

Wild fish of the day, simply cooked

Daurade royale, Loup, Saint-Pierre, Turbot, Beaux Yeux, Denti, Sole, Chapon, Sar, Mostelle...

Royal Sea Bream, Sea Bass, John Dory, Turbot, Bigeye, Dentex, Sole, Scorpionfish, Sar, Forkbeard...

16 € les 100 gr.

Langouste pochée puis rôtie - sur commande

rock lobster, poached then roasted - on order

22 € les 100 gr.

VIANDE

Choisissez votre accompagnement / Choose your side dish

Traditionnel tartare de bœuf au couteau

Hand-cut beef tartar

34 €

Escalope de veau panée XXL

Breaded veal escalope XXL

36 €

Demi coquelet sauce romesco

Half free-range cockerel with romesco sauce

29 €

Tagliata de bœuf pistou parmesan roquette

Beef tagliata with pistou, parmesan & arugula

39 €

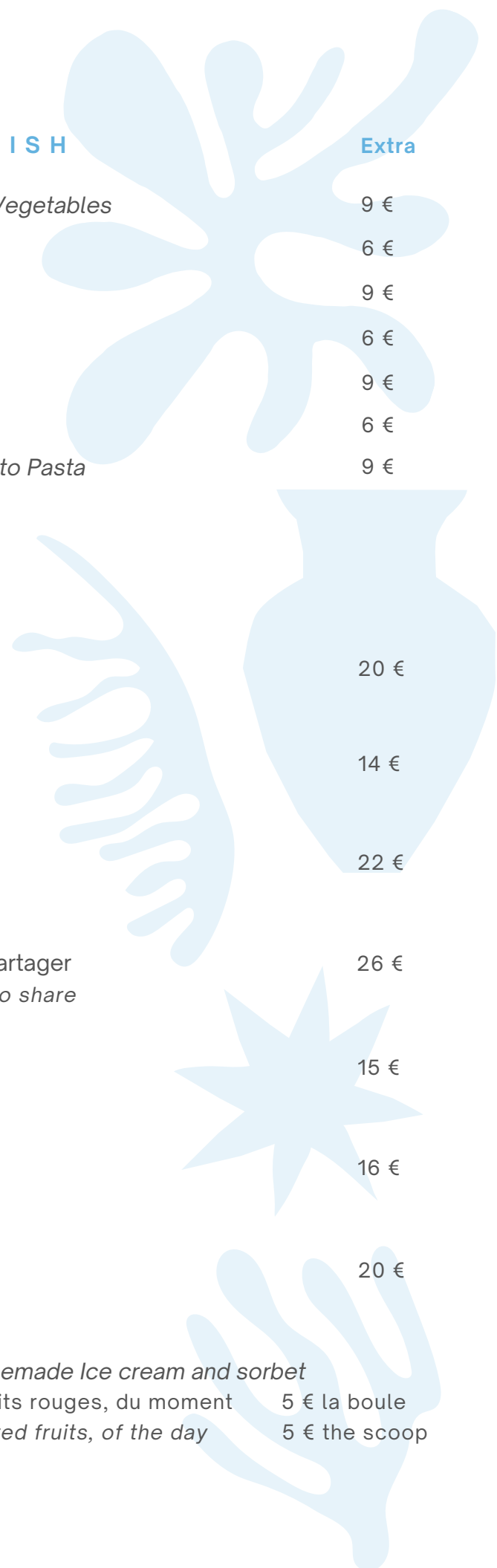
Origines

Viandes : France, Italie

Poissons : Méditerranée, Atlantique

ACCOMPAGNEMENT / SIDE DISH

Extra



Légumes de saison tradition / <i>Traditional season Vegetables</i>	9 €
Salade verte et herbes fraîches / <i>Mixed salad</i>	6 €
Frites maison / <i>Homemade French fries</i>	9 €
Riz parfumé / <i>Perfumed rice</i>	6 €
Légumes verts / <i>Greens Vegetables</i>	9 €
Polenta / <i>Polenta</i>	6 €
Pâtes à la salsa madre di pomodoro rosso / <i>Tomato Pasta</i>	9 €

FROMAGE ET DESSERT

Selection de fromages <i>Cheese selection</i>	20 €
Affogato <i>Affogato</i>	14 €
Crème caramel - à partager <i>Crème caramel - to share</i>	22 €
Mousse au chocolat noir, noisettes torréfiés - à partager <i>Dark chocolate mousse with roasted hazelnuts - to share</i>	26 €
Meringue aux agrumes <i>Meringue with citrus fruits</i>	15 €
Tartelette au fruit de saison <i>Seasonal fruit tartlet</i>	16 €
Fraises et framboises melba <i>Strawberries and raspberries Melba-style</i>	20 €
Nos crèmes glacées et sorbets maison / <i>Our homemade Ice cream and sorbet</i>	
Vanille, chocolat, fleur de lait, noisette, citron, fruits rouges, du moment <i>Vanilla, chocolate, fleur de Lait, hazelnut, lemon, red fruits, of the day</i>	5 € la boule 5 € the scoop

NOS ENFANTS / OUR KIDS

ENTRÉE

Tomates cerises à la croque au sel
Cherry tomatoes with sea salt

8 €

Carottes rapées
Grated carrots

8 €

PLAT

Coquillettes jambon emmental
Pasta shells with ham & Emmental

15 €

Aiguillettes de poulet panées
Breaded chicken tenders

15 €

Filet de cabillaud à la plancha
Grilled cod fish fillet

15 €

Kids burger
Kids burger

18 €

Garniture au Choix / *Side dish to choose*
Purée de légumes, frites maison, riz, pâte à la tomate
Veggie purée, homemade french fries, perfumed rice, tomato pasta

6 €

DESSERT

Mousse chocolat au lait
Milk chocolate mousse

9 €

Fraises au sucre ou chantilly
Strawberries with sugar or whipped cream

9 €

Nos crèmes glacées et sorbets maison / *Our homemade Ice cream and sorbet*
Vanille, chocolat, fleur de lait, noisette, citron, fruits rouges, du moment 5 € la boule
Vanilla, chocolate, fleur de lait, hazelnut, lemon, red fruits, of the day 5 € the scoop

