

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

Carpaccio de gambero rosso et fraîcheur d'agrumes 34 €
Gambero rosso carpaccio with citrus fruits

Vitello tonnato 30 €
Vitello tonnato

Tartare de Sérïole, sorbet avocat et herbes fraîches 32 €
Yellowtail tartar with avocado sorbet and fresh herbs

Caponata nostra 26 €
Eggplant caponata

Cœur d'artichauts et fenouil tendre, mijotés à la barigoule 29 €
Artichokes and fennel barigoule

Soupe de poissons de roche dans la tradition 29 €
Rock fish soup

PÂTES & RISOTTO

Tagliolini aux palourdes 32 €
Tagliolini with clams

Risotto Carnaroli aux gambero rosso, pancetta et bisque réduite 46 €
Risotto Carnaroli with gambero rosso et pancetta

VIANDE

Carré d'agneau en croûte d'herbes, fenouil, tomate, cébette, jus au pèbre d'aï 43 €
Herb-crusted rack of lamb, fennel, tomatoes, spring onions, pèbre d'aï jus

Suprême de volaille fermière, polenta gratinée et morilles 38 €
Free-range chicken supreme with asparagus and morels

Côte de bœuf grillée, sauce diable, frites maison & salade d'herbes 120 €
Grilled beef rib, "sauce diable", homemade fries & green salad with fresh herbs

Origines

Viandes : France, Italie

POISSON ET CRUSTACÉ

P'tite Bouillabaisse

Small Bouillabaisse : typical Provençal dish

56 €

Filet de Daurade royale cuite sur la peau, tomates, olives et panisses

Pan-seared filet of royal sea bream, tomatoes, olives & panisses

48 €

Les poissons sauvages du jour, cuits au naturel

Wild fish of the day, simply cooked

16 € les 100 gr.

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...

Langouste pochée puis rotie - sur commande

rock lobster, poached then roasted - on order

22 € les 100 gr.

Origines

Poissons et Crustacés : Méditerranée, Atlantique

FROMAGE ET DESSERT

Sélection de fromages

Cheese selection

20 €

Affogato

Affogato

14 €

Babacello, crème vanillée fouettée

Babacello with whipped vanilla cream

16 €

Abricots rôtis à la sarriette, pain de Gênes, et glace à l'huile d'olive

Apricots with savory, almond sponge & olive oil ice cream

18 €

Fraises et framboises au jus, olives confites, sorbet fromage blanc

Strawberries and raspberries in their juice, candied olives, white cheese sorbet

20 €

Éclair au chocolat & pignons de pin, à notre façon

Chocolate & pine nut éclair, our way

17 €

Nos crèmes glacées maison / *Our homemade Ice cream*

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 moment

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

15 €

Garniture au Choix / *Side dish to choose*

6 €

Purée de légumes, frites maison, riz parfumé, pâtes tomate

Veggie purée, homemade french fries, perfumed rice, tomato pasta

DESSERT

Mousse chocolat au lait
Milk chocolate mousse

9 €

Fraises au sucre ou chantilly
Strawberries with sugar or whipped cream

9 €

Nos crèmes glacées maison / *Our homemade Ice cream*

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 moment 5 € the scoop

