



Hôtel de Mougins

Restaurant

---

« *le Jardin* »

## LA CARTE

### *Les Entrées / Starters*

Vitello Tonnato, câpres, olives, oignons frits, tome fraîche râpée Vitello Tonnato, capers, olives, fried onions and Tome cheese	15€
----	
Gravlax de saumon, salade de wakame, pamplemousse et mayonnaise au wasabi Salmon Gravlax, wakame salad, grapefruit and wasabi mayo	17€
----	
Velouté d'artichaut, brunoise de légumes au thym, chips de chorizo et croûtons Artichoke velouté, thyme vegetables, chorizo chips and croutons	11€
----	
Ceviche de dorade, lèche de tigre, légumes printaniers, riz noir et poivrons gouttes Sea bream ceviche, spring vegetables, black rice and peppers	14€

Prix nets - Service compris  
Net rates, service & VAT included

## **Plats / Dishes**

Filet de loup, panais en déclinaison, coques, émulsions de coquillage, salicornes 25€  
Sea bass filet, parsnip, hulls, shellfish froth and salicornia

----

Thon mi-cuit, panisse, fenouil en compotée, tapenade et sauce sobressade 27€  
Half cooked tuna, fennel, olive tapenade and sobrasada sauce

----

Filet de bœuf, trilogie de pomme de terre, jus corsé 31€  
Beef filet, potato trilogy and full bodied juice

----

Risotto aux légumes de saison 21€  
Seasonal vegetable risotto

## ***Les Fromages / Cheeses***

Sélection de la fromagerie du Cannet « Mons Fromager & Affineur » 14€  
[Selection of cheeses from Le Cannet](#)  
(Meilleur ouvrier de France)

## ***Les Desserts / Desserts***

Sélection de pâtisseries 12€

"Pâtisseries maison by Stéphane Saluzzo"

"Dans la pure tradition artisanale, la famille SALUZZO confectionne ses pâtisseries sur Mouans Sartoux depuis 1936. Toutes nos douceurs sont fabriquées à base de produits frais et nobles."