



★ ★ ★ ★

hôtel de mougins

Restaurant « Le Jardin »

Entrée / Plat / Dessert

3 0 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

2 5 €

Plat seul

2 0 €

Assiette de fromages

1 3 €

Forfait boissons

(Verre de vin, ½ eau Cryo et café)

1 0 €



« Nous profitons de la richesse et de la variété des produits de notre belle région, pour élaborer nos menus en laissant les saisons guider nos créations.

Mon ambition c'est d'offrir à nos clients un produit exceptionnel, par sa qualité ou sa rareté, tout en conservant sa fraîcheur et son authenticité. »

Basile Arnaud, Chef du restaurant « Le Jardin »

Prix nets - Service compris



hôtel de mougins

Restaurant « Le Jardin »

MENU SEMAINIER

Du 15 Mai au 29 Mai 2019

Entrées

Tempura de fleurs de courgettes, sauce vierge
Crumble d'olives noires

Tarte fine mousse de chèvre du pays, tomates cerises confites
multicolores, condiment tomate

Plats

Carré de porc, shitaké
Crème de poivrons rouges brûlés

Lieu noir, déclinaison autour de la courgette
Jus court

Desserts

Les desserts du moment

Elaborés artisanalement à partir de produits frais en partenariat avec le
pâtissier chocolatier David Piron

Prix nets - Service compris

Origine viandes et poissons : Foie gras (France) - Filet de bar (Atlantique Nord Est) – Cabillaud (Norvège) – Canard (France) - Thon (pacifique centre est)