



★ ★ ★ ★

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 17 au 23 avril 2019

Entrées

La terrine de foie gras de la ferme du Puntoun, condiment mangue et chips de pain

Gaspacho de Concombre, ricotta à la menthe et ses pignons

Tartare de Thon à l'huile de sésame, guacamole d'avocat et sa mayonnaise au Wasabi.

Plats

Cuisse de Canard confite label rouge à l'ail et au thym, pomme de terre Saladaise aux herbes fraîches, jus corsé

Filet de Bar, petits pois et chorizo, surplombé de son émulsion Verveine

Cabillaud cuit à la vapeur, risotto verde, salade d'herbettes, tuile de parmesan

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)