



\*\*\*

hôtel de mougins

Restaurant « Le Jardin »

## LA CARTE

***Vous est proposée par notre chef Basile Arnaud***

Formule à 49 euros

Mise en bouche-Entrée-Plat-Dessert

### ***Les Entrées***

- Les Asperges blanches et vertes au Beaufort AOP, pétales de jambon Ibérique, condiment coriandre. **15 €**
- ◆
- Le Gravlax de Skrei, suprême d'agrumes, Pickles d'oignons rouges, légumes croquant du printemps, condiment pamplemousse. **16€**
- ◆
- Le foie gras de *la ferme du Puntoun*, déclinaison autour du fruit de la passion, Chips de pain. **18 €**

### ***Les Plats***

- La Presa ibérique *Cinco Jotas*, fèves à la menthe Caviar d'aubergines au tahiné, ail noir, jus corsé. **22 €**
- ◆
- Le Filet de *Bœuf Black Angus*, oignons nouveau, mousseline de patate douce Mini navets, asperges vertes, sauce bordelaise. **25€**
- ◆
- Le Maquereau contisé au basilic et citrons confits de *Menton*, étuvée de poreaux, Palourdes, crème d'ail, sauce Matelote. **22€**

### ***Plats végétariens***

- Risotto d'épeautre, tuile de parmesan, jeunes pousses **20€**
- ◆
- Wok de légumes de saison, sauce tataki **18€**

### ***La sélection de fromages de saison***

**13€**

### **Desserts du moment**

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

**12€**

Prix nets - Service compris

Origine viandes et poissons – Bœuf (UE) / Gambas/ lieu noir (Atlantique Nord Est) / Agneau (France)



## ***Menu Dégustation***

Mise en bouche



Les Asperges blanches et vertes au beaufort AOP, pétales de jambon ibérique  
Condiment.



Le foie gras de *la ferme de Puntoun*, déclinaison autour du fruit de la passion  
Chips de pain.



Le Maquereaux confité au basilic et citrons confits, étuvée de poireaux  
Palourdes, crème d'ail, sauce Matelote.



Le Filet de *Boeuf black Angus*, oignons nouveaux,  
Mousseline de patate douce, Mini navets, asperges vertes, sauce Bordelaise.



La Tarte au citron meringuée

65€

## ***Menu Du Moment***

Amuse-bouche – Entrée – Plat – Dessert

Entrées

La terrine de foie gras de la ferme du puntoun, condiment mangue  
chips de pain.



Gaspacho de Concombre, ricotta à la menthe, pignons.



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

***Plats***

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



Filet de Bar, petits pois et chorizo, émulsion Verveine



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

***Desserts du moment***

Elaboré artisanalement à partir de produits frais, en partenariat avec le pâtissier chocolatier David Piron.

35€

Prix nets - Service compris

Origine viandes et poissons – Bœuf (UE) / Gambas/ lieu noir (Atlantique Nord Est) / Agneau (France)