



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 Skrej, suprêmes 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 *Angus Aberdeen*, 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 poireaux
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 coriandre



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



Le Maquereau contisé 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

Mise en bouche – Entrée – Plat – Dessert

Entrées

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

Ou

Tarte fine mousse de chèvre du pays, tomates cerise confites multicolores
Condiment tomate.

Plats

Lieu noir, déclinaison autour de la courgette
Jus court.

Ou

Le Carre de Porc, Shitaké, crème de poivrons rouges brulé.

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)