



★ ★ ★ ★

hôtel de mougins

Restaurant « Le Jardin »

# LA CARTE

## **Les Entrées / Starters**

Foie gras maison, toast et fruits lustrés Homemade foie gras, toast and glossy fruits	20€
----	
Gravlax de saumon, crème légère au wasabi et chlorophylle Salmon gravlax, light wasabi cream and chlorophyll	16€
----	
Velouté de butternut espuma de châtaignes Chestnut butternut espuma soup	12€
----	
Poireau vinaigrette revisité et son œuf «parfait» Leek revisited vinaigrette and its « perfect » egg	14€

## **Les Poissons / Fishes**

Poulpe teriyaki Teriyaki doll	26€
----	
Thon mariné caramélisé, façon tataki Marinated caramelized tuna, tataki style	24€
----	
Plancha de gambas coulis de piquillos Plancha of prawns coulis of piquillos	26€
----	
Pavé de loup beurre de fenouil Seabass with fennel butter	22€

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

## **Les Viandes / Meats**

Tagliata de bœuf roquette et parmesan Boeuf tagliata with arugula and parmesan	29€
-----	
Pavé de veau façon Milanaise au combawa Veal Milanaise style with combawa	28€
-----	
Souris d'agneau confite jus au thym Lamb shank confit with thyme juice	22€
-----	
Suprême de volaille contisé aux truffes Chicken supreme with truffles	20€

## **Les Fromages / Cheeses**

Sélection par un maître fromager Selection by a master cheese maker	12€
--	-----

## **Les Desserts / Desserts**

Tiramisu du chef Chef's tiramisu	10€
-----	
Coulant au chocolat Flowing of chocolate	10€
-----	
Paris Brest cœur noisette Paris Brest hazelnut heart	10€
-----	
Café gourmand Gourmet coffee	10€