



★ ★ ★ ★

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 13 au 19 Mars 2019

Entrées

Tartare de Thon, pomme Granny Smith, coriandre,
crème légère au Wasabi

Langoustines juste saisies légèrement parfumées au Combava,
légumes croquants, condiment pamplemousse

Taboulé de choux fleur et quinoa

Plats

Côte de Veau rôtie au poivre des Gorilles,
polenta crémeuse aux pleurotes, ail noir

Maigre cuit à la vapeur, boulgour aux raisins secs, amandes et Ras el
Hanout,

Palourdes, émulsion d'une soupe de poisson

Carré d'Agneau en croûte d'herbes, barigoule d'artichauts et
asperges, jus corsé aux olives Taggiashe

Desserts

Les desserts du moment

Prix nets - Service compris

Origine viandes et poissons – Thon (Océan Pacifique) / Langoustine (Atlantique) / Veau
(France)/ Maigre & Agneau (UE)