



★ ★ ★ ★

## 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 »

## M E N U   S E M A I N I E R

*Du 27 mars au 2 avril 2019*

### ***Entrées***

Les asperges vertes au Beaufort AOP, pétales de jambon Ibérique,  
condiment coriandre

---

Focaccia tomates, dans l'idée d'une Pissaladière, Rouget de Méditerranée,  
condiment tomate, crumble d'olives

---

Pana Cotta au vieux Parmesan, tartare végétale, chips de pain

### ***Plats***

Osso bucco de Veau à la Milanaise, risotto aux herbes fraîches

---

Foie de Veau en persillade, pommes de terre confites, mini poireaux,  
tomates cerise

---

Pavé de Saumon fumé au bois de Cerisier, compotée de fenouil,  
crème de poivron rouge

### ***Desserts***

Les desserts du moment

Prix nets - Service compris

Origine viandes et poissons – Veau (France) / Saumon (Méditerranée)