



★ ★ ★ ★

hôtel de mougins

Restaurant « Le Jardin »

NOTRE CARTE

Vous est proposée par notre chef Basile Arnaud

Formule à 35 €uros

Amuse-bouche – Entrée – Plat – Dessert
Appetizer – Starter – Main course - Dessert

Entrées - Starters

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

Tuna tartare, granny Smith apple, coriander,
light wasabi cream

13 euros

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

Barley cooked langoustines, lighty perfumed with combava
chispy vegetables, grapefruit condiment

13 euros

Taboulé de choux fleur et quinoa

Coulliflower taboule and quinoa

10 euros

Entrées végétariennes – Vegetarian starters

Risotto d'épeautre, tuile de parmesan, jeunes pousses

Einkorn wheat Risotto, parmesan biscuit, baby leaf salad

9 euros

Wok de légumes de saison, sauce tataki

Season vegetables stir fry, tataki sauce

9 euros

Prix nets - Service compris

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



Plats – Main courses

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

Veal roasted with pepper from gorilles, creamy polenta with mushrooms, black garlic
gravy

21 euros

Maigre cuit à la vapeur, boulgour aux raisins secs, amandes et Ras el Hanout,
Palourdes, émulsion d'une soupe de poisson

Vapeur cooked salmon bass, boulgour with dried raisins, almonds and ras el hanout
clams, fish soup emulsion

19 euros

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

Rack of lamb in a herb crust, artichokes à la barigoule and asperagus
gravy with taggiashe olives

20 euros

Plats végétariens – Vegetarian main courses

Risotto d'épeautre, tuile de parmesan, jeunes pousses

Einkorn wheat Risotto, parmesan biscuit, baby leaf salad

20 euros

Wok de légumes de saison, sauce tataki

Season vegetables stir fry, tataki sauce

18 euros

La sélection de fromages de saison

Plate of seasonal cheeses

13 euros

Desserts du moment - Desserts of the day

12 euros

Prix nets - Service compris

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