



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

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

Green asparagus with Beaufort AOP, Iberian ham petals,
coriander condiment

13 euros

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

Focaccia of tomatoes, like a Pissaladière, Mediterranean red mullet,
tomato condiment, olive crumble

15 euros

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

Old parmesan Panna cotta, vegetable tartare, bread crisps

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 – Veau (France) / Saumon (Méditerranée)



Plats – Main courses

Osso Bucco de Veau à la Milanaise, risotto aux herbes fraîches
Veal Osso Bucco with Milanese herbs, risotto with fresh herbs
19 euros

Foie de Veau en persillade, pommes de terre confites, mini poireaux,
tomates cerise
Veal liver with parsley, potato confit, leeks
cherry tomatoes
20 euros

Pavé de Saumon fumé au bois de Cerisier, compotée de fenouil,
crème de poivron rouge
Salmon steak smoked with cherry wood, fennel stewed,
red peppers cream
19 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