



hôtel de mougins

Restaurant « Le Jardin »

NOTRE CARTE

Vous est proposée par notre chef Basile Arnaud

Formule à 35 €uros

Entrée – Plat – Dessert

Starter – Main course - Dessert

Entrées - Starters

L'œuf bio cuit à basse température, nouilles soba, enoki, bouillon asiatique, crispy d'oignons
Slow cooked farm egg, soba noodles, enoki, asian broth, crispy oignons

10 euros

Champignons des bois, espuma de pomme de terre ratte, tartufatta, croutons
Wild mushrooms, mashed ratte potatoes, tartufatta, bread chips

12 euros

Poulpe, salade de betterave, condiment cru et cuit
Squid, beetroot salad, raw and cooked condiments

13 euros

Les options végétariennes – Vegetarian options

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 – Œuf (France), Poulpe (Espagne), Merlu (Méditerranée), Joue de bœuf (France), Rognons de veau (France)



Plats – Main courses

Merlu au poivre de timut, mousseline de butternut, émulsion de Champagne
Hake seasoned with Timut pepper, butternut mousseline, champagne emulsion

20 euros

Joue de bœuf en cuisson lente, fregola sarde aux herbes
Slowed cooked beef cheek, fregola sarde with herbs

21 euros

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, compotée de choux rouge au miel et vinaigre de Xérès
Veal kidneys with mustard, crushed red cabbage with honey and vinegar from xeres

19 euros

Les options végétariennes – Vegetarian options

Risotto d'épeautre, tuile de parmesan, jeunes pousses
Einkorn wheat Risotto, parmesan biscuit, baby leaf salad

18 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 – Œuf (France), Poulpe (Espagne), Merlu (Méditerranée), Joue de bœuf (France), Rognons de veau (France)