



MENU DE NOËL

DE LA LUNE ☾

59 €

Tarif net

Apéritif de Provence

ENTRÉE



Raviole de Homard Bleu à l'estragon,
bisque blanche parfumée aux amandes

PLAT



Filet de bœuf "Wellington", pomme purée
à la truffe noire de Provence,
jus porto rouge

FROMAGE



Fleur de Tête de Moine et mesclun maison

DESSERT



Bûchette mandarine chocolat

Prix net

Menu disponible dans notre restaurant du 20 au 29 décembre 2024



HAPPY CORNER DE NOËL

Mercredi 25 décembre 2024 de 12h à 14h

59 €

Formule Happy Corner

incluant les boissons

Prosecco, jus de fruits, eaux, café, thé

79 €

Formule Happy Corner & Spa

incluant les boissons et 1h de Spa

Prosecco, jus de fruits, eaux, café, thé

Fruits de mer

Saumon fumé, micro beurre, vinaigre échalotes, citron historié
huîtres, langoustines, tourteaux, crevettes bouquets

Notre terrine de Foie Gras du Sud-Ouest

Légumes crus et salades fraîches

Tapenade, anchoïade, radis, tomates cerises, carottes, courgettes, mesclun,
salade quinoa, salade de pois chiches, salade petit épeautre, tomates mozzarella

Assortiment de pains

Céréales, graines de courge, campagne, baguette

Viande

Bœuf Wellington et ses pommes dauphines

Charcuterie

Jambon cuit, jambon cru, mortadelle, chorizo, coppa, rosette
poulet (cornichons, micro beurre, pickles d'oignons rouges)

Fromages

Brie truffe, chèvre, gorgonzola, comté, tomme de brebis,
feuille de figuier ou vigne, raisin frais, abricots secs

Caban

Pizza, bruschetta, socca, tartines, focaccia

Fruits

Fruits entiers (pommes, bananes, poires, kiwis...)
Salade de fruits frais / Plateaux de fruits coupés
Jus de fruits bio / Boissons détox

Desserts de Noël : Tartes et mignardises

Bûches, mendiants, mini éclairs, mini financiers, mini tartes, tartes aux pommes,
myrtilles, poires bourdaloues et citrons, îles flottantes, panettone, fruits secs

Pour les moins de 5 ans : GRATUIT

Pour les 5 ans à 12 ans : 25 €

Prix nets et par personne

Menu de la Saint-Sylvestre

LA LUNE DE MOUGINS

125 €

Tarif net
par personne

Cocktail du Nouvel An

Frivolités

Focaccia, cake aux olives, samossas légumes

Amuse-Bouches

Noix de Saint-Jacques rôtie, salade de lentilles au curry,
émulsion de lard fumé

Entrée

Terrine de foie gras du Sud-Ouest,
salade de roquette et lamelles de truffes de Provence

Poisson

Bourride de lotte parfumée à l'ail noir,
petits légumes façon pot-au-feu

Viande

Jambonnette de volaille fermière façon chasseur,
poêlée de pommes de terre grenailles et cèpes

Fromage

Brie aux truffes et mascarpone,
pousses de salade d'hiver

Dessert

Délice Gianduja noisette en fraîcheur de yuzu,
légèreté de chocolat blanc

Mignardises du Nouvel An

Assortiment de macarons

*La Lune de Mougins vous souhaite un bon réveillon et surtout
une bonne année remplie de bonheur, santé et paix !*