La Lune de Mougins
HÔTEL & SPA
★★★

MENU DU RESTAURANT

La Lune de Mougins

Déjeuner de 12h00 à 14h00

Diner de 19h30 à 22h00

2026

Possibilité de menu végétarien sur demande / Traces de gluten

RESTAURANT
DE LA LUNE

Menu 2 plats
36 €

Menu 3 plats
42 €

Possibilité de menu végétarien sur demande / Traces de gluten

ENTRÉES

Notre terrine de foie gras, chutney d'ananas au gingembre, huile de vanille et croustillant aux amandes ..... 16 €

Noix de Saint-Jacques snackées, royale de cèleri, poêlée de champignons et jus corsé ..... 16 €

Crème de topinambour, éclats de boudin noir, compotée de Granny Smith ..... 16 €

PLATS

Pavé de loup laqué, cuit au charbon de bois, riz thaï cuisiné aux crevettes, émulsion d'ail noir ..... 28 €

Suprême de pintade rôti à la sarriette, légumes d'antan cuisinés au jus, croustillant de coppa ..... 28 €

Dos de cabillaud pané au lard fumé, mousseline d'artichauts, jus de langoustines et huile de coriandre ..... 28 €

DESSERTS

Notre café gourmand ..... 9 €

Crème brulée au thé "Earl Grey", sorbet citron ..... 9 €

Moelleux chocolat noir 70%, coulis de fruits de la passion ..... 9 €

Glace artisanale italienne en pot "Grom" ..... 9 €

Assiette de fromages par Eric GAYRAUD ..... 14 €
(Si choix dessert, supplément de 5 € à ajouter au prix du menu)

18/11/2026

Prix nets

Nos engagements en quelques mots...

Le restaurant de La Lune de Mougins met un point d'honneur à privilégier des ingrédients locaux et frais pour la création de ses menus.
Notre engagement en faveur d'une cuisine plus durable va au-delà de la qualité des produits que nous servons.

Notre carte volontairement courte, composée de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts, nous permet de privilégier la fraîcheur des produits et de limiter le gaspillage alimentaire.

En choisissant La Lune de Mougins, vous participez à notre démarche écoresponsable tout en profitant d'une expérience culinaire respectueuse de l'environnement.

LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOTRE CARTE

