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

Terrine de foie gras poêlée, chutney de coing et streusel à la noisette ..... 16 €

Gravlax de saumon, salade de lentilles, huile de curry, écume de citron vert et croustillant sarrazin ..... 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 €

Filet de sole rôti, royale de châtaignes, poêlée de champignons, jus de viande et pistou de persil plat, beignets d'ail doux ..... 28 €

Tournedos de bœuf confit 6 heures, écrasé de pommes de terre et cébettes, jus de daube provençale, oignons frits et pousses de roquette ..... 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)

04/11/2026

Prix nets

Restaurant Menu

La Lune de Mougins

LUNCH FROM 12:00 PM TO 2:00 PM

&

DINNER FROM 7:30 PM TO 10:00 PM

2026

Vegetarian menu available upon request / Gluten-free options available

RESTAURANT
DE LA LUNE

2-course menus
36 €

3-course menus
42 €

Vegetarian menu available upon request | Gluten-free options available

STARTERS

Pan-seared foie gras terrine, quince chutney and hazelnut streusel.....16 €

Salmon gravlax, lentil salad, curry oil, lime foam and buckwheat crisp.....16 €

Jerusalem artichoke cream, black pudding crumble, Granny Smith apple compot.....16 €

MAIN COURSES

Glazed sea bass fillet, charcoal-grilled, Thai rice with prawns, black garlic emulsion.....28 €

Roasted sole fillet, chestnut royale, sautéed mushrooms, meat jus, flat-leaf parsley pistou and sweet garlic fritters.....28 €

Six-hour slow-cooked beef tournedos, crushed potatoes with spring onions, Provençal beef stew jus, crispy fried onions and baby rocket leaves.....28 €

DESSERTS

Our gourmet coffee.....9 €

Earl Grey crème brûlée, lemon sorbet.....9 €

70% dark chocolate fondant, passion fruit coulis.....9 €

Artisanal ice cream Italian in a cup GROM.....9 €

Cheese platter by Eric GAYRAUD.....14 €
Choice of dessert, € 5 supplement to be added to the menu price

04/11/2026

Prices include VAT