



## Menu du restaurant

*La Lune de Mougins*

Déjeuner de 12h00 à 14h00

&

Dîner de 19h30 à 22h00

2026

Possibilité de menu végétarien sur demande / Traces de gluten

# RESTAURANT

DE LA LUNE 

36 €



Menu 2 plats



Possibilité de menu végétarien sur demande / Traces de gluten




42 €

Menu 3 plats



## ENTRÉES




  Œuf bio parfait, lentilles cuisinées au lard paysan, émulsion de curry doux...16 €




  Noix de Saint Jacques poêlées aux épices "Tajin", tartare d'avocat coriandre et citron vert...16 €

   Gnocchi de pommes de terre "Maison Mathy", cuisinés à la crème de truffe noire...16 €




## PLATS




  Pavé de daurade en croûte provençale, mousseline de chou rouge, beurre blanc fumé au romarin...28 €











   Pièce de bœuf confite façon barbecue, fricassé de maïs doux, pickles d'oignons rouges et zestes d'orange...28 €


   Pavé de saumon cuit au plat, riz vénéré, jus de crustacés au lait de coco et saveurs thaï, croustillant coco et citron vert...28 €

## DESSERTS

   Moelleux au chocolat au coeur de pistache, coulis framboise et crème chantilly ...9 €

   Tiramisu traditionnel, mascarpone et amaretto... 9 €

     Notre café gourmand...9 €     

 Assiette de fromages par Eric GAYRAUD....14€

**(Si choix dessert, supplément de 5 € à ajouter au prix du menu)**

Menu de La Lune



Prix nets

07/02/2026



## 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 envers la durabilité va au delà de la qualité des repas que nous servons.

Notre menu vous propose 3 entrées, 3 plats et 3 desserts pour minimiser le gaspillage.

En choisissant La Lune de Mougins, vous participez à notre démarche éco responsable et vous continuez de vivre une expérience culinaire respectueuse de l'environnement.

2025

