Menu du restaurant

La Lune de Mougins

DÉJEUNER DE 12H00 Á 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

Gambas croustillantes à l'ail doux, semoule à la libanaise, caramel de poivrons doux ..... 16 €

Tataki de thon, aux saveurs d'Asie, mousseline de patates douces, vinaigrette satay ..... 16 €

Velouté de courgettes de saison au curry de Madras, raviole de chèvre frais ..... 16 €

PLATS

Filet de daurade cuit au plat, fideuà façon risotto, chorizo et sauce américaine, croustillant à l'encre noire ..... 28 €

Pavé de saumon rôti, riz vénéré, pousses d'épinards, beurre blanc, œufs de truite et caviar ..... 28 €

Épaule d'agneau confite façon navarin, olives taggiasches, cocotte de légumes de saison, crumble parmesan ..... 28 €

DESSERTS

Notre café gourmand ..... 9 €

Panna cotta à la vanille de Madagascar et fruits rouges ..... 9 €

Crémeux mascarpone et glace pistache, tuiles croustillantes orange et amandes, framboises fraîches et sauce chocolat ..... 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)

30/09/2026

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



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

Crispy prawns with garlic, Lebanese-style couscous, sweet pepper caramel ..... 16 €

Asian-style tuna tataki, sweet potato mousseline and satay vinaigrette ..... 16 €

Seasonal courgette velouté with Madras curry and fresh goat's cheese ravioli ..... 16 €

MAIN COURSES

Sea bream fillet, fideuà-style risotto, chorizo, American sauce and squid ink crisp ..... 28 €

Roasted salmon fillet, black rice, baby spinach, beurre blanc, trout roe and caviar ..... 28 €

Slow-cooked lamb shoulder Navarin-style, taggiasches olives, seasonal vegetables, Parmesan crumble ..... 28 €

DESSERTS

Our gourmet coffee ..... 9 €

Madagascar vanilla panna cotta, red berries ..... 9 €

Mascarpone cream, pistachio ice cream, crispy orange and almond tuiles, fresh raspberries and chocolate sauce ..... 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

30/09/2026

Prices include VAT

Our commitments in a few words...

At La Lune de Mougins, we are committed to favouring local and seasonal ingredients when creating our menus.
Our commitment to more sustainable cuisine goes beyond our dishes, with the aim of offering quality products while preserving our environment.

Our menu is intentionally concise, consisting of 3 starters, 3 main courses and 3 desserts, allowing us to favour fresh, quality produce and limit food waste as much as possible.

By choosing La Lune de Mougins, you are supporting our commitment to a more responsible approach while enjoying a respectful culinary experience that celebrates both the environment and gastronomy.

HOME MADE

ALLERGENS PRESENT IN OUR MENU

