



## Menu du restaurant

*La Lune de Mougins*

Déjeuner de 12h00 à 14h00

&

Dîner de 19h30 à 22h00

2025

Possibilité de menu végétarien sur demande / Traces de gluten

# RESTAURANT

DE LA LUNE ☾

35 €

Menu 2  
plats

Possibilité de menu végétarien sur  
demande / Traces de gluten

41 €

Menu 3  
plats

## ENTRÉES

- Tatakï de thon pané aux graines de sésame, œuf marbré au thé noir, salade de fèves et germes de soja, mayonnaise gingembre et jus yakitori...16 €
- Beignet de fleurs de courgettes, coulis de tomates et mesclun niçois...16 €
- Panacotta d'asperges vertes, jambon cru italien, écume de parmesan....16 €

## PLATS

- Tranche de magret d'agneau, fleur de Bayaldi, jus aux olives noires, crumble parmesan....28 €
- Filet de daurade pané au lard fumé, française de petits pois, jus tranché à la sarriette....28 €
- Pavé de cabillaud pané aux graines de pavot, asperges blanches et vertes, jus d'orange et graines de moutarde....28 €

## DESSERTS

- Baba au rhum traditionnel, crème chantilly et fruits frais....9 €
- Notre café gourmand....9 €
- Crème brûlée parfumée à la pistache, framboises fraîches....9 €
- Assiette de fromages par Eric GAYRAUD....14€

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

Prix nets

15/04/2025





## 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





# Restaurant menu

## *La Lune de Mougins*

Lunch from 12:00 p.m. to 2:00 p.m.

&

Dinner from 7:30 p.m. to 10:00 p.m.

2025

*Vegetarian menu available on request / Traces of gluten*



# RESTAURANT

LA LUNE 

35 €




2-courses  
menu



*Vegetarian menu available on request /  
Traces of gluten*



41 €

3-courses  
menu


## STARTERS




   Breaded tuna tataki with sesame seeds, marbled egg with black tea, fava bean and bean sprout salad, ginger mayonnaise and yakitori juice....16 €





  Beignet of zucchini flowers, tomato coulis and mesclun niçois.....16 €

  Green asparagus panna cotta, Italian raw ham, parmesan foam.....16 €




## MAINS



 Slice of lamb breast, Bayaldi flower, black olive jus, Parmesan crumble....28 €



   Breaded fillet of sea bream with smoked lard, French peas, sliced savory jus....28 €


    Breaded cod fillet with poppy seeds, white and green asparagus, orange juice and mustard seeds....28 €

## DESSERTS

   Traditional "baba au rhum", whipped cream and fresh fruits....9 €

  Coffee and pastries.....9 €

  Pistachio-flavoured crème brûlée, fresh raspberries.....9 €

 Cheese plate by Eric GAYRAUD....14€

***(If dessert choice, supplement of €5 to be added to the price of the menu)***

Menu de La Lune

*Net prices*

15/04/2025





## Our engagements in a few words...

La Lune de Mougins restaurant pays attention to using fresh, local ingredients in its menus.

Our commitment to sustainability goes beyond the quality of the meals we serve.

Our menu offers 3 starters, 3 main courses and 3 desserts to minimize waste.

By choosing La Lune de Mougins, you're taking part in our environmentally responsible approach and continuing to enjoy a culinary experience that respects the environment.

2025

