



Menu du restaurant

La Lune de Mougins

Déjeuner de 12h00 à 14h00

&

Dîner de 19h30 à 22h00

2024

Possibilité de menu végétarien sur demande



34 € Menu 2 plats / 40 € Menu 3 plats
(Si fromages en dessert, supplément de 5 € à ajouter au prix du menu)



ENTRÉES

Risotto Arborio au beurre d'ail, escargots de Bourgogne en cromesquis, pistou de persil plat...16 €

Tartare de loup au citron vert et gingembre, gelée de bisque de homard, mayonnaise au gingembre et pousses printanières....16€

Ecrasé d'artichauts à la truffe, croûtons brûlés et coriandre...16 €

PLATS

Quasi de veau gratiné au beurre parmesan, française de petits pois et oignons rouges, jus corsé au lard fumé...26 €

Dos de cabillaud en croûte, asperges vertes, jus d'orange et graines de moutarde...26 €

Filet de Saint Pierre poussin, fleurs de courgettes farcies, vierge et condiments.... 26 €

DESSERTS

Sablé Breton, crémeux mascarpone et fraises Gariguettes, coulis et pistaches caramélisées...9€

Véritable cheesecake "Philadelphia", spéculoos et caramel beurre salé....9€

Notre café gourmand....9€

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



20 avril 2024





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.

2024

