



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

-   Fleur de courgettes farcie d'une brandade Nîmoise, vinaigrette aux olives, gressini croustillants...16 €
-    Raviolis Niçois, jus de daube provençale, copeaux de parmesan...16 €
-   Panacotta d'asperges vertes, jambon cru italien, écume de parmesan....16 €

PLATS

-    Saint-Pierre rôti, mini ratatouille provençale, lasagne en impression d'herbes fines, émulsion de jus de tomates....28 €
-    Pluma de porc ibérique, risotto de coquillettes au chorizo, jus au miel et vinaigre balsamique....28 €
-   Pavé de cabillaud pané aux graines de pavot, asperges blanches et vertes, jus d'orange et graines de moutarde....28 €

DESSERTS

-    Panacotta fruits rouges, crumble aux amandes.....9 €
 -   Notre café gourmand.....9 €
 -    Croustillant fraises et pistaches comme un millefeuille, coulis et pistaches caramélisées.....9 €
 -  Assiette de fromages par Eric GAYRAUD....14€
- (Si choix dessert, supplément de 5 € à ajouter au prix du menu)**

Prix nets

30/04/2025





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

-   Zucchini flower stuffed with Nîmes brandade, olive vinaigrette, crispy breadsticks....16 €
-    Niçois ravioli, Provençal stew juice, Parmesan shavings.....16 €
-   Green asparagus panna cotta, Italian raw ham, parmesan foam.....16 €

MAINS

-    Saint-Pierre fish, Provençal ratatouille, lasagna with a fine herb, tomato juice emulsion....28 €
-    Iberian pork pluma, pasta risotto with chorizo, honey jus and balsamic vinegar....28 €
-     Breaded cod fillet with poppy seeds, white and green asparagus, orange juice and mustard seeds....28 €

DESSERTS

-    Red fruit panna cotta, almond crumble....9 €
-   Coffee and pastries.....9 €
-    Crispy strawberries and pistachios like a millefeuille, coulis and caramelized pistachios.....9 €
-  Cheese plate by Eric GAYRAUD....14€

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



Net prices

30/04/2025



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

