



★ ★ ★ ★

hôtel de mougins

Restaurant « Le Jardin »

LA CARTE

Les Entrées / Starters

Salade croquante de jeunes légumes du marché, vinaigrette huile d'olive & citron <i>Salad of young vegetables, olive oil & lemon vinaigrette</i>	12€

Salade de crottins de chèvre chaud, chips de poitrine fumée <i>Warm Goat Cheese Salad, Smoked bacon chips</i>	16€

Salade de Poulpe à la façon du Chef <i>Octopus Salad</i>	18€

Les Pâtes ou Risotto / Pasta or Risotto

Linguines à la tomate et basilic frais, Gambas flambées au Pastis <i>Linguines with tomato and fresh basil, Gambas flambéed with Pastis</i>	18€

Risotto de petits légumes croquants <i>Risotto with crunchy vegetables</i>	12€

Les Poissons / Fishes

Pavé de Cabillaud rôti sur peau à l'orange et gingembre <i>Roasted cod with orange and ginger</i>	19€

Filet de Dorade grise snacké, beurre Nantais aux amandes <i>Filet of seabream snacked, butter with almonds</i>	22€

Filet de Sébaste poêlé, émulsion crémeuse à la vanille <i>Scorpion fish fillet pan fried, creamy vanilla emulsion</i>	20€

Les Viandes / Meats

Grenadin de Veau, jus réduit au serpolet, câpres à queue et tomates séchées Veal, wild thyme sauce, capers and dried tomatoes	19€

Carré d'Agneau rôti en croûte Provençal Roasted rack of lamb in Provençal crust	22€

Filet de Bœuf, beurre Maître d'Hôtel Fillet of Beef, Maître d'Hôtel butter	28€

Les Garnitures de nos Plats / The garnishes of our dishes

Pommes de terre grenailles Potatoes

Poêlée de légumes glacés Pan-fried vegetables

Ratatouille French ratatouille

Riz du moment Rice of the moment

Les Fromages / Cheeses

L'assiette du jour de fromages sélectionnés The plate of the day of selected cheeses	12€
---	-----

Les Desserts / Desserts

Elaborés artisanalement à partir de produits frais en partenariat avec le Pâtissier chocolatier David Piron Handmade with fresh products by our partner David Piron (pastry & chocolatier chef)	12€
--	-----