



La Lune de Mougins

Menu 3 plats 35€

Menu 2 plats 29€

ENTRÉES

- Sablé parmesan, chèvre frais, légumes confits, huile de basilic 14 €
- Tube de foie gras pané à la pistache, abricots moelleux et huile d'olives vanillée 15 €
- Fleurs de courgettes farcies d'une brandade de morue, coulis de tomates et huile d'olive vierge 14 €

PLATS

- Dos de Daurade en croûte de noix de cajou, écrasé de patates douces, crème à la fourme d'Ambert 18 €
- Bouchées de suprême de volaille « label rouge », spaghettini de courgettes façon carbonara, jaune d'œuf mariné 19 €
- Noisette de veau façon Rossini, gratin de potiron au Comté 20 €

DESSERTS

- Panna cotta au lait de coco, minestrone de fruits exotiques, crumble amandes 9 €
- Croustillant framboise au miel de lavande, crème citron basilic 9 €
- Café et Mochi glacés 9 €
- Sélection de fromages d' Eric Gayraud
Supplément de 3€ au menu 12 €

