



★★★★

hôtel de mougins

# Menus Festifs Groupes

à partir de 10 personnes

## Restaurant "Le Jardin"

Chef Alessio Giove

Du 1er Décembre 2011 au 29 Février 2012\*



205, Avenue du Golf - 06250 Mougins  
Tél : 04 92 92 17 07 - Fax : 04 92 92 17 08  
commercial@hotel-de-mougins.com

\* hors du 18 décembre 2011 au 16 janvier 2012

# Fêtes en Douceur

35 euros TTC par personne  
(32,72 € HT)



Le Carpaccio de Saumon Frais,  
Blinis au Sarazin,  
Vinaigrette Vanille et Citron Vert

Ou

Le Foie Gras de Canard poêlé  
en Croûte de Pain d'Épices,  
Crème de Marrons, Poire Pochée

\*\*\*

Le Filet de Sébaste,  
Brunoise Festive,  
Emulsion de Lentilles à l'Huile de Truffe

Ou

Le Suprême de Pintade,  
Crème de Topinambours  
et Champignons des Sous-Bois

\*\*\*

La Charlotte aux Poires,  
Sauce et Glace Chocolat Noir

Ou

Le Sablé Breton Noisette,  
Mousse au Cacao,  
Sorbet Citron

\*\*\*

Coteaux d'Aix en Provence  
Château de Beupré « Baies de Beupré »  
dans les 3 couleurs, 1 bouteille pour 3 personnes  
Eau Minérale Plate et Gazeuse  
Sur la base d'1 bouteille pour 2 personnes  
Café

# Fêtes en Harmonie

45 euros TTC par personne  
(42,09 € HT)



Les Gambas rôties en Persillade,  
Riz Vénéré, Tomate, Riquette  
et Jus de Coquillages

Ou

Les Noix de Saint-Jacques dorées,  
Salade Gourmande de Quinoa aux Agrumes

\*\*\*

Le Magret de Canard rôti,  
Pommes de Terre fondantes, Blettes au jus,  
Chutney de Fruits d'Hiver

Ou

Le Filet de Dorade poêlé,  
Minestrone de Racines,  
Emulsion à l'Huile de Truffe

\*\*\*

La Tatin de Pommes,  
Sorbet Pomme Verte

Ou

La Barre Chocolatée aux Agrumes,  
Sorbet Orange

\*\*\*

Coteaux d'Aix en Provence  
Château de Beaupré « Baies de Beaupré »  
dans les 3 couleurs, 1 bouteille pour 3 personnes  
Eau Minérale Plate et Gazeuse  
Sur la base d'1 bouteille pour 2 personnes  
Café

# Fêtes en Saveur

60 euros TTC par personne  
(56,26 € HT)

Mise en Bouche

\*\*\*

La terrine de Foie Gras de Canard poêlé,  
Artichauts Bretons et Truffe d'Hiver

\*\*\*

Le Filet de Saint-Pierre doré,  
Gelée de Légumes Niçois,  
Aubergines Confites et Crème d'Olives

\*\*\*

Le Demi-Pigeon rôti,  
Mousseline de Céleri Rave à la Fève Tonka,  
Betterave glacée au Jus, Pousses d'Epinars

\*\*\*

L'Entremet Chocolat et Amande,  
Sorbet Mandarine

\*\*\*

Mignardises

Côtes de Provence  
« Domaine du Jas d'Esclans »,  
Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique  
dans les 3 couleurs, 1 bouteille pour 3 personnes  
Eau Minérale Plate et Gazeuse  
Sur la base d'1 bouteille pour 2 personnes  
Café



Pour réserver,  
contactez notre Service Commercial  
au 04 92 92 17 07  
[commercial@hotel-de-mougins.com](mailto:commercial@hotel-de-mougins.com)