LA BASTIDE DE MOUGINS

B M

LA TABLE DE LA BASTIDE



ENTRÉES

Petit chou farci, émulsion Poulette
Stuffed baby cabbage with Poulette emulsion
16 €

Gravlax de saumon façon mojito, crème citron vert & menthe
Mojito-style salmon gravlax, lime & mint cream
18 €

Foie gras de canard au torchon, marmelade d'orange et gel d'agrumes & pain aux figues
*Duck foie gras *au torchon*, orange marmalade, citrus gel, and fig bread*
24 €

PLATS

Risotto Arborio, butternut & Katsuobushi
Arborio risotto, butternut & Katsuobushi
28 €

Daube de bœuf à la provençale & gnocchis
Beef stew provencal style & gnocchis
30 €

Cabillaud, vierge de céleri & Granny Smith, purée de céleri
Cod, celery root and Granny Smith apple, celery purée
34 €

Pluma de porc ibérique & purée de patates douces
Iberico pork pluma & sweet potato purée
34 €

CRÉEZ VOTRE ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON MONS

CREATE YOUR PLATE OF REFINED CHEESES FROM THE HOUSE MONS

15 €

DESSERTS

Île flottante, crème anglaise à la fève de Tonka, caramel au beurre salé
Floating island with Tonka bean crème anglaise and salted butter caramel
12 €

Mousse au chocolat, streusel & caramel fluffy
Chocolate mousse, streusel & fluffy caramel
14 €

Tarte tatin revisitée & glace crème fraîche d'Isigny
Tarte Tatin & Isigny crème fraîche ice cream
15 €

Carafe d'eau à disposition des clients