

## LA CARTE AUTOMNALE DE SEBASTIEN CHAMBRU

*Meilleur Ouvrier de France*

*« Avec cette carte d'automne aux inspirations méditerranéennes et asiatiques, je vous propose un voyage emprunt de fraîcheur et de saveurs. Toute l'équipe du Moulin de Mougins se joint à moi pour vous souhaiter un agréable moment épicurien et gourmand. »*

*Sébastien Chambru*

### LE GARDE MANGER

LE POUPETON DE  
FLEUR DE COURGETTE

d'après la recette originale de Roger Vergé,  
en duxelle truffée, beurre crémeux aux champignons des bois  
45€

LES ESCARGOTS

de Reyrieux, en fricassée,  
crémeux de topinambour, châtaigne et persil plat  
28€

LES CREVETTES  
BOUQUET

en buisson et coulis en coque,  
risotto de pommes de terre et poutargue de thon  
23€

LE FOIE GRAS

de canard, laqué au sésame,  
pain noir et pistes au vinaigre, copeaux crus  
35€

## LA MER

---

LE HOMARD BLEU d'après la recette originale de Roger Vergé :  
entier, en fricassée, sauce au poivre rose et Sauternes  
90€  
(demi-homard 45€)

LES NOIX DE SAINT-JACQUES cuites en coque de parmesan 'il Néro',  
courge relevée au vinaigre de citron  
38€

LE SAINT-PIERRE cuit meunière, gnocchi de betterave séchée,  
jus de bière brune aux racines  
40€

## LA FERME

---

LE BOEUF la queue braisée et langue en cannelloni,  
jus aux condiments,  
salsifis massés au beurre de moutarde  
37€

LE PIGEON Miéral, au foin en pâte d'argile,  
épinards aux croutons, sauce « Lucien Tendret »  
(servi pour deux)  
80€

## LA CHASSE

---

LE LIEVRE « à la Royale », crozets cuits crémeux  
58€

LE SANGLIER la selle piquée au lard de Colonnata,  
tatin de coings pochés au jus d'airelle,  
pomme dauphine, sauce Grand Veneur  
38€

## LES FROMAGES

La France compte plus de 1000 variétés de fromages qui représentent la diversité de notre pays et donnent toute sa dimension à notre civilisation.

Cette richesse n'existe dans aucun autre pays du monde.

La sélection de fromages affinés de Maître Bedot  
15€

## LES DOUCEURS

### LA MANDARINE

pochée « à la Bénédictine », baba aux écorces  
14€

### LA POMME

en tarte à la genièvre, sorbet au Gin  
15€

### LES MARRONS

en adaptation du classique « Mont-blanc »  
16€

### LE CHOCOLAT

grand cru Tainori, mousseux,  
crème brûlée sur pain moelleux à la banane  
15€

## MENU INFLUENCES

120€

« Un menu conçu pour découvrir les diverses influences de ma carte automnale »

*Sébastien Chambru,  
Meilleur Ouvrier de France*

### LA MISE EN BOUCHE

Douceur automnale

### L'ENTREE

Le foie gras de canard,  
au sésame, pain noir et pistes au vinaigre aux copeaux crus

### LA MER

Le Saint-Pierre,  
cuit meunière, gnocchi de betterave séchée,  
jus de bière brune aux racines

### LA FERME

Le bœuf,  
la queue braisée et langue en cannelloni,  
jus aux condiments,  
salsifis massés au beurre de moutarde flanqués de tapenade

### LES FROMAGES

La sélection de fromages affinés de Maître Bedot

### LA DOUCEUR

Le chocolat,  
Grand cru Tainori, mousseux,  
crème brûlée sur pain moelleux à la banane

### LES MIGNARDISES

Les gourmandises du Moulin

## MENU TRUFFE NOIRE

85€

LA MISE EN BOUCHE	Douceur hivernale
1 <sup>er</sup> SERVICE	Noix de Saint-Jacques piquée de truffes, topinambour et Beaufort
2 <sup>nd</sup> SERVICE	La pomme de terre en mousseline aux truffes <i>(supplément de 10 € les 2 grammes)</i>
3 <sup>ème</sup> SERVICE	Demi - pigeon Miéral rôti, fricassée de légumes anciens aux copeaux de truffes
LE FROMAGE	Camembert de Normandie à la truffe noire <i>(supplément 15€)</i>
LA DOUCEUR	Soufflé au chocolat et truffe noire
LES MIGNARDISES	Les gourmandises du Moulin