



## Les Plateaux de Fêtes

### Le ONE MÔ - 2 personnes 88 €

12 Huîtres - 6 grosses Crevettes roses - 6 Langoustines  
12 Crevettes roses - Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises

### Le Crustacé - 2 personnes 104 €

1 Homard bleu - 1 Tourteau - 4 grosses Crevettes roses  
4 Langoustines - 4 Crevettes roses - Crevettes grises

### Le Royal - 2 personnes 95 €

18 Huîtres - 4 Palourdes - 4 Moules d'Espagne  
Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises - 4 Crevettes roses  
2 grosses Crevettes roses - 2 Langoustines - 1 Tourteau

### L'Empereur - 2 personnes 138 €

18 Huîtres - 4 Palourdes - 4 Moules d'Espagne  
Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises  
4 Crevettes roses - 2 grosses Crevettes - 2 Langoustines  
1 Tourteau - 1 Homard bleu

Fruits de mer sous réserve de disponibilité, selon arrivage



## Les Poissons entiers grillés

Choix et origine selon l'arrivage journalier  
de poissons sauvages issus de la pêche : nous consulter.  
au poids : 10€ les 100 gr

Restaurant CHEZ MÔ (Albert 1er) - 46 Boulevard Albert 1er - ANTIBES  
Tel. (33) 04 93 34 33 54 - ouvert 7/7j de 12h00 à 22h00

ONE MO Sarl Antibes - Décembre 2022 - Prix TVA 10% et service compris - Imprimerie Textto - Création : C. Eliman Godina CeelGo-Communication.fr



## Menus de Fêtes

Déjeuner de Noël le 25 Décembre  
et Réveillon du 31 Décembre 2022  
Déjeuner du 1<sup>er</sup> Janvier 2023



Et aussi : livrés ou à emporter, vos  
**Plateaux de Fruits de mer**  
à choisir sur le Site :

www.chezmo-antibes.fr  
Tel. (33) 04 93 34 33 54



## Menu de Noël

Déjeuner du Dimanche 25 Décembre 2022

74€



Amuse Bouche  
Capuccino de châtaignes, Mousse de noisettes et cannelle

Assiette du Matelot  
4 Huitres, 3 Crevettes sauvages, Bulots

ou  
Terrine de Foie gras du Chef  
Chutney citron vert - kiwi - granny smith

ou  
Emincé de Poularde, Sauce aux morilles  
Gnocchis aux châtaignes

ou  
Gamberone sauvage du Sénégal snackée  
Sauce vierge à la tomate séchée, Risotto crémeux au parmesan

ou  
La Bûche de Noël 'Majesté'  
Sorbets fruits rouges et champagne, Génoise au sirop de champagne

ou  
Fraîcheur de fruits de saison au champagne, Sorbet passion

## Le Jour de l'An

74€

Déjeuner du Dimanche 1er Janvier 2023

Amuse Bouche : Tartare de pomme granny Smith  
et céleri rave, Mousse de chair de crabe

Assiette du Matelot  
4 Huitres, 3 Crevettes sauvages, Bulots

ou  
Escalopes de Foie gras poêlées  
Compotée de figues, Toasts

ou  
Filet de Turbot sauvage sauce hollandaise  
Velours de carottes, Sommités de choux colorés

ou  
Pavé de Veau, Sauce crémeuse parfumée au romarin  
Poêlée de chanterelles en persillade, Purée maison

ou  
Délice glacé 'Mont blanc'  
Crèmes glacées vanille et marron, Meringues, Chantilly vanille

ou  
Fraîcheur de fruits de saison au champagne, Sorbet poire



## Menu du Réveillon

Dîner du Samedi 31 Décembre 2022

\*\*\*

109€

*une Coupe de Champagne offerte à Minuit !*

Amuse Bouche  
Velouté glacé de légumes oubliés, Chips de Parme

\*\*\*

Assiette de l'Ostréiculteur  
9 Huitres panachées : Bouzigues, Fines de claire, Spéciales

ou

Demi Homard bleu façon Bellevue,  
Macédoine de légumes et mayonnaise maison

\*\*\*

Saint Jacques snackées  
Mousseline de châtaignes, Mini légumes

\*\*\*

Pavé de Cerf, Sauce aux cèpes  
Raviolini à la truffe

\*\*\*

Délice glacé 'Exotique'  
Sorbet Passion, crème glacée cream cheese,  
Biscuit Joconde au citron vert  
Compotée mangue/ananas



ou

Fraîcheur de fruits de saison  
au Champagne, Sorbet pomme

\*\*\*

Mignardises et chocolats

Tous les prix sont ttc,  
hors boissons et service compris



Pour les Fêtes, le Restaurant vous propose, au choix :  
Les Menus de Fêtes ou les Plateaux de Fruits de Mer (voir au dos)  
ou les Poissons sauvages entiers grillés (prix et poids selon arrivage)  
Buches et sorbets de notre artisan glacier à Biot.