



## Les Plateaux de Fêtes

### Le ONE MÔ - 2 personnes 84,00 €

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

### Le Crustacé - 2 personnes 99,00€

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

### Le Royal - 2 personnes 91,00€

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

### L'Empereur - 2 personnes 131,00€

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



**Caviar d'Aquitaine** 20 gr : 45,00 €

## Les Poissons entiers grillés

Choix selon l'arrivage journalier de poissons sauvages extra-frais  
issus de la pêche : nous consulter ! 10€ les 100 gr

sous réserve de disponibilité, selon arrivage

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

ONE MO Sarl Antibes - Décembre 2021 - Prx TVA 10% et service compris - Imprimerie Textto - Création : CeelGo-Communication.fr



## Menus de Fêtes

Déjeuner de Noël le 25 Décembre  
et Réveillon du 31 Décembre 2021

Déjeuner du 1<sup>er</sup> Janvier 2022



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

69€

Déjeuner du Samedi 25 Décembre 2021

### Amuse Bouche

Capuccino de châtaignes, Mousse de noisettes et cannelle

...

Assiette du Matelot : 4 Huitres 'Sélection Albert 1er'  
3 Crevettes sauvages, Bulots

ou

Terrine de Foie gras du Chef,  
Chutney mangue-ananas et vanille de Madagascar

...

Suprême de Chapon rôti, Sauce crémeuse aux morilles,  
Trofiettes fraîches à la châtaigne

ou

Duo de St Jacques et Gambas snackées,  
Risotto carnaroli aux asperges vertes

...

La Bûche de Noël glacée marron/vanille, Meringue,  
Crème chantilly aux marrons

ou

Fraîcheur de fruits de saison au champagne, Sorbet mandarine

...

## Le Jour de l'An

69€

Déjeuner du Samedi 1er Janvier 2022

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

...

Assiette du Matelot : 4 Huitres 'Sélection Albert 1er'  
3 Crevettes sauvages, Bulots

ou

Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre  
Crème d'Isigny AOP au caviar d'Aquitaine, Toasts

...

Filet de Turbot sauvage sauce au champagne,  
Lit d'asperges vertes, Pommes à l'anglaise

ou

Filet mignon de Veau, Sauce crémeuse aux girolles,  
Grosses ravioles à la truffe, Coeur de trévisse braisé

...

Délice glacé chocolat/noisettes, Biscuit léger à la vanille,  
Crèmeux chocolat au lait

ou

Fraîcheur de fruits de saison au champagne, Sorbet poire

...



## Menu du Réveillon

Dîner du Vendredi 31 Décembre 2021

\*\*\*

*une Coupe de Champagne offerte à Minuit !*

### Amuse Bouche

Verrine d'asperges vertes, Chips de Parme

\*\*\*

Assiette de l'Ostréiculteur  
9 Huitres 'Sélection Albert 1er'

ou

Escalope de Foie gras poêlée,  
Compotée de granny smith vanillée et crumble

\*\*\*

Gamberone sauvage du Sénégal snackée  
au beurre et sel de Guérande,  
Sommités de choux colorés, Velours de carotte

\*\*\*

Filet de Boeuf français, Sauce aux cèpes,  
Gnocchis farcis à la truffe

\*\*\*

Passion glacée et 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.