



## *A la Carte de St Valentin*

Dîner du Vendredi 14 Février 2025

*Egalement proposé au Déjeuner*

*1 Entrée du Menu au choix*  
20 €\*

*1 Plat du Menu au choix*  
38 €\*

*1 Dessert du Menu au choix*  
12 €\*

*\*prix nets ttc hors boissons - ne peuvent être commandés seul*



CHEZ MO - ALBERT 1<sup>ER</sup> - Restaurant et Poissonnerie  
Angle bord de mer et boulevard Albert 1er - ANTIBES  
Tel. (33) 04 93 34 33 54 - [chezmo-antibes.fr](http://chezmo-antibes.fr)



## *Menu de St Valentin*

Dîner du Vendredi 14 Février 2025

*également proposé au Déjeuner*

Réservations Tel. (33) 04 93 34 33 54  
[www.chezmo-antibes.fr](http://www.chezmo-antibes.fr)



## Plateaux de Fruits de mer

### Le Chez Mò - 2 personnes 92 €

18 Huitres - 4 Moules d'Espagne - 4 Palourdes,  
2 grosses Crevettes roses - 2 Langoustines - 4 Crevettes roses,  
Crevettes grises - Bigorneaux - Bulots

### Le Crustacé - 2 personnes 119 €

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

### Le Royal - 2 personnes 105 €

18 Huitres - 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 150 €

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

### Le Black Pearl - 2 personnes 174 €

1 Homard  
1 boîte de Caviar d'Aquitaine «Sturia» (15 gr)  
6 huitres Gilardeau n°3 - 6 huitres Gilardeau n°2  
6 petites crevettes - 4 grosses crevettes roses - Bulots

### Les Poissons entiers grillés

Choix et origine selon l'arrivée journalier  
de poissons sauvages issus de la pêche : nous consulter.

au poids : 10€ les 100 gr

Fruits de mer cuisinés maison, Huitres des plateaux direct producteurs  
Menu et Plateaux : prix nets ttc hors boissons

Produits frais : sous réserve de disponibilité, selon arrivée

CHEZMO-ANTIBES.FR / Tel. 04 93 34 33 54

## Menu de St Valentin

Dîner du Vendredi 14 Février 2025

69€

*Egalement proposé au Déjeuner*

Amuse Bouche : Velouté glacé d'asperges vertes

### Désirs...

3 huitres, 2 crevettes, 2 langoustines, bulots

*Ou*

Terrine de Foie gras du Sud-Ouest cuit à basse température  
au piment d'Espelette, chutney de poire Williams, pain d'épice toasté

*Ou*

Makis d'Huitres pochées au wakamé, crème fouettée  
et caviar d'Aquitaine, jus de coquillage acidulé

### Plaisirs...

Filet de Bœuf Simmenthal «Rossini»,  
Gnocchi de pomme de terre et champignons des bois,  
Carottes caramélisées

*Ou*

Gambas et saint Jacques à la plancha aux épices douces,  
Risotto crémeux au jus de crustacés

*Ou*

Filet de Turbot vapeur, cannellonis aux pousses d'épinard  
et ricotta, sauce crémeuse aux algues

### Soupirs

Moelleux Chocolat aux 4 épices et zestes d'orange,  
Sorbet framboise

*Ou*

Le Paris Brest du «Palais de la Friandise»

*Ou*

Pomme golden rôtie au beurre demi-sel et à la cannelle  
Amandes effilées caramélisées, crème glacée vanille

