

**Caviar Sturia**  
d'Aquitaine  
La boîte 15gr 39 €



## Les Plateaux de Fêtes

**Le Chez Mô - 2 personnes 96 €**

12 Huîtres - 4 grosses Crevettes roses - 2 Langoustines  
6 Crevettes roses - Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises  
1 Tourteau

**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 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 150 €**

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

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



## Menus de Fêtes

Déjeuner de Noël le 25 Décembre  
et Réveillon du 31 Décembre 2024

Déjeuner du 1<sup>er</sup> Janvier 2025



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

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

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



## MENU DE NOËL

74 €

Déjeuner du Mercredi 25 Décembre 2024

### Amuse Bouche

Tartare de saumon fumé, ricotta à la ciboulette et aneth

### Assiette du Matelot

4 Huitres, 3 Crevettes sauvages, Bulots

ou

Marbré de foie gras de canard au pain d'épices et raisins,  
Chutney de fruits exotiques et pain toasté

Suprême de chapon fermier en croûte de noisettes et thym frais,  
Mousseline de céleri et mijoté de marrons, copeaux de truffe

ou

Noix de saint-Jacques gratinées au champagne  
Poêlée de champignons des bois du marché

### Bûche Tradition chocolat

Biscuit roulé chocolat, crémeux chocolat de Saint-Domingue 70%

ou

Minestrone de fruits de saison au champagne,  
Sorbet cassis, tuile dentelle

## LE JOUR DE L'AN

74 €

Déjeuner du Mercredi 1er Janvier 2025

### Amuse Bouche

Tartare thon avocat, coulis de mangue à la coriandre

### Assiette du Matelot

4 Huitres, 3 Crevettes sauvages, Bulots

ou

Foie gras de canard poêlé, mousseline de topinambour  
à la vanille, bouquet de mâche et vinaigrette truffée

### Filet de St Pierre rôti au beurre d'algues,

Mousseline de panais au citron confit et pousses d'épinards  
Raviolis farcis à la truffe

ou

Mignon de veau et son mijoté de champignons des bois,  
Courge et panais braisés, croustillant de parmesan, jus à la truffe

### Bûche Douceur marron poire

Biscuit moelleux, poire pochée vanillée, crème de marron

ou

Minestrone de fruits de saison au champagne,  
Sorbet passion, tuile dentelle

## LE RÉVEILLON

109 €

Dîner du Mardi 31 Décembre 2024

\*\*\*

*une Coupe de Champagne offerte à Minuit !*

### Amuse Bouche

Verrine crabe et avocat, suprême de clémentine

\*\*\*

### Assiette de l'Ostréiculteur

9 Huitres panachées, sélection de notre écailler

ou

Fines tranches de saumon d'Ecosse fumé,  
Blinis et crème de raifort à la ciboulette,  
Caviar d'Aquitaine

\*\*\*

### Queue de langouste rôtie,

Minestrone de légumes d'antan, huile vanillée

\*\*\*

### Filet de Bœuf Simmenthal façon «Rossini»

Sauce Périgueux, mousseline de pommes de terre truffée  
et carottes caramélisées

\*\*\*

### Bûche Royal praliné

Biscuit chocolat amer, croustillant praliné,  
Ganache gianduja, mousse chocolat 64%

ou

Minestrone de fruits de saison au champagne,  
Sorbet poire, tuile dentelle

\*\*\*

### Mignardises et chocolats

Tous les prix sont ttc,  
hors boissons et service compris



CHEZ MO  
RESTAURANT  
ALBERT I<sup>er</sup>  
POISSONNERIE

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 (selon arrivage)  
Bûches réalisées par notre Pâtissier Antibois.