



## Les Plateaux des Fêtes



### Le ONE MÔ - 2 personnes 84,00 €

12 Huîtres panachées - 6 grosses Crevettes - 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 panachées - 6 Palourdes - 6 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 panachées - 6 Palourdes - 6 Moules d'Espagne  
2 Clams - Bulots - Bigorneaux - Crevettes grises -  
4 Crevettes roses - 2 grosses Crevettes - 2 Langoustines  
1 Tourteau - 1 Homard bleu

### L'Imperatrice - 2 personnes 131,00€

Caviar Ultraïa (20 gr) - 12 Huîtres panachées  
2 grosses Crevettes roses - 2 Langoustines - 6 Crevettes roses  
1 Langouste cuite minute servie tiède (400/600 gr)

**Caviar Ultraïa** 10 gr : 22,00 €      20 gr : 42,00 €

### Poissons sauvages entiers grillés

Sole 10 € les 100g  
Saint Pierre, Turbot 8 € les 100g

sous réserve de disponibilité, selon arrivage

ONE MO Sarl Antibes - Prix Dec. 2018 - TVA 10% et service compris - Imprimerie Texto - Création : www.CeelGo-Communication.fr



## Menus de Fêtes

Déjeuner de Noël le 25 Décembre  
et Réveillon du 31 Décembre 2018  
Déjeuner du 1er Janvier 2019



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

68 €\*  


## Menu de Noël

Déjeuner du Mardi 25 Décembre 2018

Amuse Bouche  
Capuccino de chataignes, mousse de noisettes

...

Assiette de l'Ecailler : 4 Huitres Sélection Albert 1<sup>er</sup>,  
Crevette sauvage, Langoustine, Bulots

ou

Terrine de Foie gras du Chef,  
Chutney poire kiwi, Toast de pain d'épice

...

Suprême de Poularde rôti, Sauce crémeuse à la truffe,  
Mousselines de pommes de terre et de marrons

ou

Filet de Loup sauvage cuit sur peau,  
Sauce beurre blanc safrané,  
Mini légumes vapeur et pommes anglaises

...

Bonnet du Père Noël : Fruits rouges, vanille, guimauve

ou

Fraîcheur de Fruits de saison au Champagne,  
Sorbet Mandarine

## Le Jour de l'An

Déjeuner du Mardi 1er Janvier 2019

Amuse Bouche : Verrine Terre et Mer

...

Assiette de l'Ecailler : 4 Huitres Sélection Albert 1<sup>er</sup>,  
Crevette sauvage, Langoustine, Bulots

ou

Velouté de chataignes, Noix de Saint Jacques snackées

...

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

ou

Filet mignon de Veau, Sauce crémeuse aux Morilles,  
Purée façon Joël Robuchon

...

Cadeau surprise !

Griottine, biscuit brownie, mousse et coque chocolat

ou

Fraîcheur de Fruits de saison à la Manzana  
Sorbet Pomme verte

68 €\*  




## Menu du Réveillon

Dîner de Lundi 31 Décembre 2018

*Animation musicale «Greg Sax»  
Coupe de Champagne offerte à Minuit !*

Amuse Bouche  
Verrine d'asperges, Chips de parme



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

ou

Escalope de Foie gras, Ananas rôti,  
Coulis de mangue, groseille



Demi Langouste du Brésil chaude,  
Crèmeux de crustacés, Mini légumes vapeur



Filet de Boeuf Charolais,  
Sauce Périgourdine au Foie gras,  
Gnocchis farcis à la truffe



Sapin...lipopète

Mousseline pistache, fruits rouges, chocolat blanc

ou

Fraîcheur de Fruits de saison au Champagne,  
Sorbet Fruits rouges

98 €\*  


\* 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)  
Desserts Pâtisseries de Christian Cottard, Maître Artisan à Antibes