



Romantic Chronicles

*Dîner
de Saint Valentin*

Animation
Piano Voix par
Muriel Böres

Bouchées apéritives

Mise en bouche

Truite gravlax et salade d'hiver

Filet de bœuf, polenta crémeuse et sauce à la truffe

Cœur chocolat - framboise

Mignardises

75€ par personne
Accord mets et vins : 30€/pers

* PRIX EXPRIMÉS EN EUROS TTC / SERVICE
INCLUS

Le 1932 Hôtel & Spa Cap d'Antibes - MGallery
5 Avenue Saramartel, 06160 Antibes
Réservation : 04 92 93 54 54
hb9q4-resaccor.com



*La Rotonde
The 1932 Hotel*



Le Menu de St Valentin

DÎNER DU SAMEDI 14 FÉVRIER 2026

69€

Egalement proposé au Déjeuner

Amuse Bouche

CAPUCCINO DE CHAMPIGNONS DES BOIS, CHIPS DE LONZO

Terrine maison de Foie gras de canard du Sud-ouest
AU PIMENT D'ESPELETTE, CHUTNEY POIRE GINGEMBRE

OU

6 huîtres Gillardeau n° 3

OU

Tartare de Langoustines huile d'olive / passion,
ZÊSTES DE CITRON VERT

Duo de Gambas et saint Jacques

RÉDUCTION DE JUS DE VEAU AU XÉRÈS,
RISOTTO AU SAFRAN, FEUILLES D'ENDIVES ROUGES

OU

Filet de Boeuf Simmenthal façon Rossini

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE, SAUCE À LA TRUFFE

OU

Filet de Loup de ligne, sauce hollandaise

PETITS LÉGUMES VAPEUR DE SAISON

Le plateau des Desserts

PÂTISSERIE «LE PALAIS DE LA FRIANDISE» OU DESSERT MAISON

OU

Le Fruit giré artisanal

DE LA MAISON SORBETTI

POUR 1 / OU POUR 2 À PARTAGER



LODYSSEE-ANTIBES.FR

Tel. (33) 04 94 55 97 15

L'Odyssée



MENU Saint-Valentin

43€
par personne

Mise en bouche



Première Caresse :

Petit burger au foie gras et magret fumé

Entrée



Voile de satin :

Chirashi d'écrevisses et avocat, aux
accents d'ailleurs

Plat



Fièvre des Sens :

Carré d'agneau, en croûte d'épices douces
Lingot de polenta aux cèpes,
Légumes rôtis

Dessert



Abandon Final :

Dôme au chocolat, cœur mangue
& passion

Bistro & Co



TASTING MENU of «Valentine's Day»

248 €

A 7-courses menu

Served for all guests at the table

Amuse-bouche

Obsibblue shrimps in a crispy bread

carrot juice lacto-fermented with Tahitian vanilla



Baeri Caviar from « Neuvic Manufactory »

Scallops from Morlaix in carpaccio with persimmon, passion fruit and lemon caviar pearls, papaya coulis with spices



Roasted blue lobster medallion

"Black and white" lasagna with its claws, white Jerusalem artichoke, nasturtium and squash, cucurbit juice



Truffle "Tuber Melanosporum" like a tartlet

Roasted celeriac, thin slice of truffled white pudding, root foam and coulis with truffle



Poulard from the Cour d'Armoise

Roasted supreme, carrot mousseline with mandarin and kaffir lime zest, green lentil falafel, raita, Confit leg with Cèpe and Girolle mushrooms wrapped in Swiss chard, juice.



Pré-dessert of Saint Valentine

White chocolate filled with exotic fruit flavors, hibiscus blossom granita



Sweetness of Love by « Clara »



80 €

«Spirit Of Wine» formula» (Supplement)

Proposes by our Sommelière Emy Hattois a blind wine pairing with 5 glasses of wine at 6cl on this tasting menu

Our meats originated from France and Europe - Prices in euros including taxes - tips are not included
Allergen-sensitive person must tell it when ordering



Menu de Saint-Valentin - 130€

Amuse-bouche autour de la poutargue

•
Carpaccio d'espadon fumé, fruit de la
passion, caviar, aneth

•
Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de
chou-fleur, coulis de cresson, citron,
noisette

•
Turbot poché, dahl de lentilles corail,
émulsion de la mer, sauce beurre blanc
safrané

•
Filet de boeuf, purée de pomme de terre à
la truffe, jus de viande au thym

•
Nougat glacé amande et pistache, coulis
de fruits exotiques

Accord mets & vins - 40€

Nous vous souhaitons une très belle dégustation !



LC Arazur

14 février

Saint Valentin

canapés du bout des doigts

amuse bouche

carpaccio saint Jacques / clementines
brulées / citron cédrat / kumquat /
coriandre / sarasin crispy / vinaigrette
agrumes

Maigre Rôti / topinambours /
coquillages / sauce acidulée /
condiment orange

Le Chocolat / mangue / passion / citron
vert / crumble / fleur sel / glace huile
olive

Coupe de Prosecco

90€

Le Safranier



L'Acqua in Bocca

Menu

SAINT-VALENTIN

APÉRITIF

Cocktail pétillant maison

MISE EN BOUCHE

rosaces de saumon fumé sur écran de velours d'avocat

ENTRÉE

nid d'amour croustillant, oeuf poché et délicatesse de bacon

PLAT

noix de Saint-Jacques sautées sur un risotto safrané
ou
ballottine de volaille nappée d'une sauce au foie gras et
ses quenelles de purée à la truffe

DESSERT

Éclat d'amour aux fruits rouges et nouage
crème mascarpone

39€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS

L'acqua in Bocca 06 66 41 76 72

6 Square Dulys, 06160 Antibes



Menu de St Valentin

Dîner du Samedi 14 Février 2026

69€

Egalement proposé au Déjeuner

Amuse Bouche :

Velouté carottes oignon et gingembre

Désirs...

3 huîtres, 2 crevettes, 2 langoustines, bulots

Ou

Terrine maison de Foie gras du Sud-ouest
au piment d'Espelette, chutney poire gingembre

Ou

Spring rolls de gambas, Philadelphia, avocat et laitue,
Caviar d'Aquitaine

Plaisirs...

Filet de bœuf Simmenthal façon Rossini,
Mousseline de pommes de terre, sauce à la truffe

Ou

Duo de poulpe et gambas,
Huile aux herbes aromatiques et pointe d'anchois,
Petit épeautre en risotto au butternut et à l'orange sanguine

Ou

Filet de turbot vapeur, beurre blanc et salicornes,
Purées de carottes et de céleri rave, pomme de terre vapeur

Soupirs

Moelleux au chocolat et zestes d'orange,
Glace vanille

Ou

Millefeuille à la vanille du «Palais de la Friandise»

Ou

Minestrone de fruits au champagne, sorbet passion



Chez Mô



MENU DE SAINT VALENTIN

SAMEDI 14 FEVRIER

A PARTIR DE 19H00

APERITIF OFFERT

COUPE DE SOUPE DE CHAMPAGNE
QUENELLE DE VOLAILLE A LA TRUFFE

ENTREE

PARIS BREST SAUMON AVOCAT CREVETTE

PLAT

DOS DE CABILLAUD SAUCE DUGLERE ACCOMPAGNE DE RIZ PILAF
OU
GIGOT DE 5 HEURES ET SES ACCOMPAGNEMENTS

DESSERT

MARQUISE AU CHOCOLAT SUR LIT DE CREME ANGLAISE

45 € PAR PERSONNE HORS BOISSONS
RESERVATION 04 93 67 16/89 OU 07 45 06 36 36
ET UN CADEAU POUR NOS AMOUREUX

Ruby's Garden





Plateaux de Fruits de mer

Le Chez Mô - 2 personnes 92 €

12 Huitres, 6 grosses Crevettes roses, 6 Langoustines,
6 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 €

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

L'Empereur - 2 personnes 150 €

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

Le Black Pearl - 2 personnes 174 €

6 huitres Gillardeau n°3, 6 huitres Gillardeau n°2,
4 grosses Crevettes roses, 6 petites Crevettes, Bulots,
1 Homard, 1 boîte de caviar d'Aquitaine «Baeri» (10 gr)

Les Poissons entiers grillés

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

Accompagnement au choix : nous consulter
prix au poids : 10 € / 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 arrivage

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

Chez Mô



PLATEAU MIX 1 14.90€



MIX DE CALIFORNIA
6 THON CUIT / 6 SAUMON /
6 POULET

PLATEAU MIX 2 15.90€



10 SUSHI SAUMON
supplément cheese + 1€00

PLATEAU MIX 3 17.90€



BROCHETTES
2 POULET / 2 SAUMON / 2 BOEUF
RIZ NATURE

PLATEAU MIX 4 16.90€



MIX DE SPRING ROLL
6 THON CRU / 6 SAUMON
6 CREVETTE PANÉE

PLATEAU MIX 5 35.90€



2 WOK CLASSIC AU CHOIX
+ 4 BROCHETTES AU CHOIX
+ 4 SUSHI AU CHOIX

PLATEAU MIX 6 65.90€



CALIFORNIA 6 THON / 6 SAUMON / 6 POULET
SPRING ROLL 6 SAUMON / 6 THON
MAKI 6 SAUMON / 6 THON / 6 AVOCAT CHEESE
SUSHI 4 SAUMON / 4 THON / 4 CREVETTE

PLATEAU MIX 7 17.90€



6 CALIFORNIA SAUMON CHEESE
6 SALMON ROLL
4 SUSHI SAUMON CHEESE

PLATEAU MIX 8 18.90€



6 CALIFORNIA SAUMON
6 MAKI THON
4 SUSHI SAUMON
2 SUSHI THON

PLATEAU MIX 9 13.90€



6 MAKI SAUMON
6 MAKI THON
6 MAKI CHEESE

PLATEAU MIX 10 23.90€



6 EGGROLL THON CUIT AVOCAT
6 ONION ROLL POULET PANÉ
6 SALMON ROLL
6 SPRING ROLL AVOCAT CHEESE

Sushi & Wok

SEA
ROLL



WWW.SUSHIANDWOK.FR

