



A la Carte de St Valentin

Dîner du Samedi 14 Février 2026

Egalement proposé au Déjeuner

1 Entrée du Menu au choix
20 €*

1 Plat du Menu au choix
42 €*

1 Dessert du Menu au choix
12 €*

**prix nets ttc hors boissons - ne peuvent être commandés seuls*



CHEZ MO - ALBERT 1^{ER} - Restaurant et Poissonnerie
Angle bord de mer et boulevard Albert 1er - ANTIBES
Tel. (33) 04 93 34 33 54 - chezmo-antibes.fr



Menu de St Valentin

Dîner du Samedi 14 Février 2026

également proposé au Déjeuner

Réservations Tel. (33) 04 93 34 33 54
CHEZMO-ANTIBES.FR



Plateaux de Fruits de mer

Le Chez Mò - 2 personnes 92 €

12 Huîtres, 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 Huîtres, 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 Huîtres, 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, Huîtres 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

Menu de St Valentin

Dîner du Samedi 14 Février 2026

69 €

Egalement proposé au Déjeuner

Amuse Bouche :
Velouté carottes oignon et gingembre

Désirs...

3 huitres, 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

