



2025
HAPPY NEW YEAR

MIDO
Cannes

L'amuse bouche

Pomme de terre Ratte, déclinaison de caviars végétaux,
émulsion œuf de poule

L'entrée en partage

Tempura de pleurotes & crème de truffe
Avocat, brioche & crème aux agrumes
Salade de mâche, vinaigrette yuzu pepper

Plat en partage

Don Buri black bean, œuf parfait

-

Pleurotes, beurre d'ail et shiso vert
Pickles de chou-rave & Granny smith

Trou Normand

Sgroppino
Grey Goose, Veuve Clicquot, sorbet citron

Dessert en partage

Fruits givrés et fruits frais

Entremet du réveillon
Biscuit croustillant praliné, cœur de praliné noisettes
et mousse au chocolat lacté

Mont-Blanc
Meringue croustillante, gel de cassis et chantilly vanille,
crème de marron et éclats de marrons glacés

Mignardise

Tartelettes citron meringuées
Truffes chocolat
Choux de fruits exotiques

Appetizer

Crushed Ratte potatoes, variety of plant-based caviars,
hen's egg emulsion

Starter, family-style

Oyster mushrooms tempura & truffle cream

Avocado, brioche & citrus cream

Lamb's lettuce, Yuzu-pepper vinaigrette

Main, family-style

Don buri black bean, œuf parfait

-

Oyster mushrooms, garlic butter, and green shiso

Kohlrabi pickles and Granny smith apples

Norman-style palate cleanser

Sgroppino

Grey Goose, Veuve Clicquot, lemon sorbet

Dessert, family-style

Frosted fruits and fresh fruits

New Year entremets

Crispy praline biscuit, heart of hazelnut praline,
and milk chocolate mousse

Mont-Blanc

Crispy meringue, blackcurrant gel, vanilla whipped
cream, chestnut cream, and pieces of candied chestnuts

Mignardise

Lemon meringue tartlet

Chocolate truffles

Exotic fruits puff



MIDO CANNES

5, rue Florian - 06400 Cannes

Tél. : 04.93.39.39.38 - mido@lamomegroupe.com

LA MÔME - LA MÔME PLAGE - MIDÔ - MÔKA
Cannes - Monte Carlo - Paris - London