



2025
HAPPY NEW YEAR

MOMÉ
LA
Cannes

L'amuse bouche

Toast de foie gras, confit de figues

L'entrée

Raviole de homard sauce homardine

Caviar, crudo & fruits de mer

Huîtres fines de Claire

Caviar Impérial

Ceviche de daurade, marinade passion

Tartare de Saint-Jacques, agrumes et Caviar

Viande & poisson en partage

Châteaubriand Rossini, jus truffé, truffe noire
melanosporum et sauce foie gras

Langouste rôtie, sabayon Champagne

Jeunes légumes croquants et purée à la truffe noire
melanosporum

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

Foie gras toast, fig confit

Starter

Lobster ravioli with lobster sauce

Caviar, crudo & seafood

Fine de Claire oysters

Imperial Caviar

Sea bream ceviche, passion fruit marinade

Scallop tartare, citrus and Caviar

Meat & fish, family-style

Châteaubriand Rossini, truffle sauce, Périgord black truffle, and foie gras sauce

Roasted lobster with Champagne sabayon

Crunchy young vegetables with Périgord black truffle purée

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

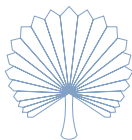
Crispy meringue, blackcurrant gel, vanilla whipped cream, chestnut cream, and pieces of candied chestnuts

Mignardise

Lemon meringue tartlet

Chocolate truffles

Exotic fruits puff



La Môme Cannes

6, rue Florian - 06400 Cannes

Tél. 04 93 38 60 95 - lamomecannes@lamomegroupe.com

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