



2025
HAPPY NEW YEAR

MOMÉ
LA
Cannes

L'amuse bouche

Tapenade d'artichauts et croquant de maïs

L'entrée

Raviole végétarien aux morilles et poireaux

Plat en partage

Velouté aux cèpes et châtaignes

-

Risotto de quinoa au butternut et noix de cajou

Petits légumes du soleil farcis

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

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

Artichoke tapenade with crispy corn

Starter

Vegetarian ravioli with morel mushrooms and leeks

Main, family-style

Porcini and chestnut velouté

-

Butternut and cashew quinoa risotto

Stuffed summer vegetables

Norman-style palate cleanser

Sgroppino

Grey goose, Veuve Clicquot, lemon sorbet

Dessert, family-style

Frosted fruits and fresh fruits

New Year entremet

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

Mont-Blanc

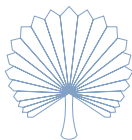
Crispy meringue, blackcurrant gel, vanilla whipped
cream, chestnut cream, and pieces of candied chestnuts

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