



2025
HAPPY NEW YEAR

MIDO
Paris

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

Pré dessert

Tartare de mangue et coriandre, crumble poivré

Dessert

Sélection de desserts par le Chef Jeffrey Cagnes

Mignardise

200€ par personne, eau et café inclus à discrétion

Appetizer

Crushed Ratte potato, variety of plant-bases 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, perfect egg

Oyster mushrooms, garlic butter, and green shiso

Kohlrabi pickles and Granny Smith apples

Pre dessert

Mango and coriander tartare, peppered crumble

Dessert

Selection of desserts by Chef Jeffrey Cagnes

Mignardise

200€ per person, water and coffee included at will



MIDO PARIS

InterContinental Champs-Élysées Etoile
64 avenue Marceau 75008 Paris

www.midoparis.com | midoparis@lamomegroupe.com

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