



2025
HAPPY NEW YEAR

MIDO
Paris

L'amuse bouche

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

L'entrée en partage

Sashimi de thon & avocat aburi, yuzupon

Tataki de wagyu & truffe, tosazu

-

Brioche, déclinaison de caviars, crème aux agrumes
& crème de truffe

Salade de mâche, vinaigrette yuzu pepper

Viande & Poisson en partage

Suprême de volaille farci, jus de volaille « Teriyaki »

-

Black Cod caramel miso, pickles de chou-rave
& Granny Smith

-

Ecrasé de pomme de terre Ratte, crumble panko,
miso, parmesan & truffe

Pleurotes, beurre d'ail et shiso vert

Sushis

Nigiri Wagyu Aburi Caviar

Maki Shibaki Otoro

Pré dessert

Tartare de mangue et coriandre, crumble poivré

Dessert

Sélection de desserts par le Chef Jeffrey Cagnes

Mignardise

260€ par personne, eau et café inclus à discrétion

Appetizer

Crushed Ratte potato, variety of caviars,
hen's egg emulsion

Starter, family-style

Tuna & avocado aburi sashimi, yuzupon
Wagyu & truffle tataki, tosazu

-
Brioche, variety of caviars, citrus cream,
and truffle cream

Lamb's lettuce, yuzu pepper vinaigrette

Meat & Fish, family-style

Stuffed chicken supreme, Teriyaki poultry jus

-
Black Cod with miso caramel, kohlrabi pickles
and Granny Smith apples

-
Crushed Ratte potatoes, panko crumble, miso,
parmesan & truffle

Oyster mushrooms, garlic butter, and green shiso

Sushis

Wagyu Aburi Caviar Nigiri
Shibaki Otoro Maki

Pre dessert

Mango and coriander tartare, peppered crumble

Dessert

Selection of desserts by Chef Jeffrey Cagnes

Mignardise



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