



2026

HAPPY NEW YEAR

MIDO
Paris

L'amuse bouche

Meringue, shiitaké & dashi 🌿

Raviole de Black Cod & granny smith 🌿

Les entrées en partage

Saint-Jacques, truffe & topinambour

Gyoza wagyu, jus de bœuf

Roll otoro « aburi », truffe & caviar Oscietre Petrossian

Viande & poisson en partage

Filet de bœuf rossini, beurre de teriyaki et shiso

Filet de Saint Pierre, beurre d'épices satay 🍷

Eringy laqué okonomiyaki 🍷

Mâche & frisée, vinaigrette karashi 🍷

Pomme dauphine wasabi fumé 🌿 🍷

Mousseline de butternut noisette 🌿 🍷

Pre dessert & digestif

Guimauve yuzu givré, liqueur de yuzu 🍷

Le dessert

Caviar chocolat truffe 🍷

Mignardise

Macaron Ganache Mojito 🍷

Appetizer

Meringue, shiitake & dashi 🌿

Black Cod & granny smith raviolo 🌿

Starters, family style

Seared scallops with truffle & jerusalem artichoke

Wagyu gyoza, beef Jus

Aburi otoro roll, truffle & caviar Oscietre Petrossian

Meat & fish, family-style

Beef rossini fillet, teriyaki sauce, shiso butter

John dory fillet, satay butter 🌿

Lacquered king oyster mushroom okonomiyaki 🌿

Shared frisée & mâche salad, karashi dressing 🌿

Smoked wasabi pomme dauphine 🌿

Butternut Squash & Hazelnut Purée 🌿 🌿

Palate cleanser & digestif

Frosted yuzu marshmallow, yuzu liqueur 🌿

Dessert

Chocolate truffle caviar 🌿

Sweet delicacy

Mignardise mojito ganache macaron 🌿



InterContinental Champs-Elysées Etoile
64 avenue Marceau - 75008 Paris
www.midoparis.com | midoparis@lamomegroupe.com

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