NECTAR
BY MAISON MÈRE

Menu dégustation

La Street Food revisitée

MENU DU CHEF @jaimecorzolemos

59€ — 89€ avec drink pairing

Mise en bouche

Amuse-bouche qui varie au gré des saisons

Entrée en matière

Rouleaux fleuris de légumes et sauce asiatique maison
et
Cromesquis de la Criée du jour, guacamole

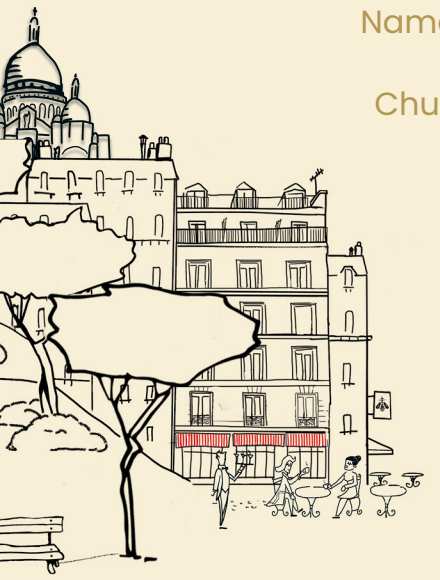
L'essentiel

Ceviche en leche de tigre, pastèque, légumes croquants
et
Kebab revisité, tzatzíki

Option Végé sur demande :
Mijoté moderne de légumes en papillote de banane plantain

Bouquet final

Namelaka au chocolat, crème anglaise & maïs soufflé
et
Churros revisité, crème Saint Honoré, fruits de saison



NECTAR
BY MAISON MÈRE

À la Carte

La Street Food revisitée

MENU DU CHEF @jaimecorzolemos

Entrées

Bao de cochon laqué basse température	14
Marbré de foie gras au cacao amer, gelée de sangria	18
Rouleaux fleuris de légumes, sauce asiatique maison	15
Cromesquis de la Criée du jour, guacamole	13

Plats

Ceviche en leche de tigre, pastèque, légumes croquants	24
Kebab revisité, tzatzíki	21
Ribs de bœuf petits pois, kimchi de concombre, fruits rouges	39
Crustacés en cocotte d'artichaut	25
Mijoté moderne de légumes en papillote de banane plantain	21

Desserts

Namelaka au chocolat, crème anglaise & maïs soufflé	9
Churros revisité, crème Saint Honoré, fruits de saison	9
Mango sticky rice	9
Illusion de pomme d'amour	9

NECTAR
BY MAISON MÈRE

Menu du midi

Entrée/Plat/Dessert – 25€

Entrée/Plat *ou* Plat/Dessert – 21€

MENU DU CHEF @jaimecorzolemos

Menu hebdomadaire du mercredi au samedi, de 12h à 14h30

Entrées

Gazpacho de concombre et petits pois
ou
Saumon guacamole et salade verte

Plats

Salade de vermicelle au bœuf et aux légumes
Option Végé sur demande

ou

Cabillaud en feuille de nori et légumes

Desserts

Tartelette au chocolat
et
Panna cotta fruit de la passion