



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, tzatziki	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

Salade de tartare de boeuf, sauce thaï

ou

Houmous de betterave, chips de riz soufflé

Plats

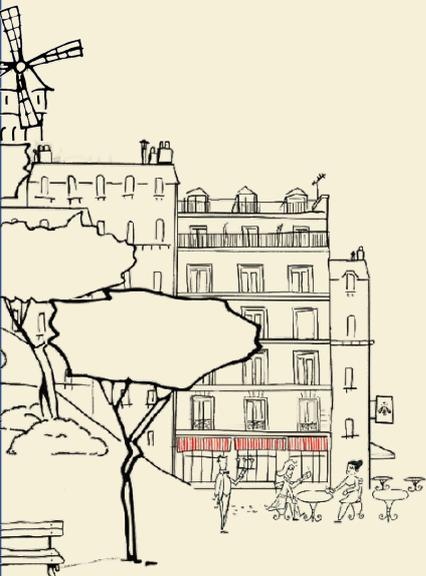
Maquereau grillé, légumes à la vapeur

ou

Effiloché de veau, vermicelles aux légumes

Dessert

Tartelette ananas et coco





Day Menu

Starter/Main Course/Dessert – 25€

Starter/Main Course *or* Main Course/Dessert – 21€

CHEF'S MENU @jaimecorzolemos

Weekly menu from wednesday to saturday, from 12PM to 2:30PM



Starters

Beef tartare salad, Thai sauce

or

Beet root hummus, puffed rice crisps

Main Courses

Grilled mackerel, steamed vegetables

or

Shredded veal, vermicelli with vegetables

Dessert

Pineapple and coconut tart

