



## MENU MIDI

Menu saisonnier du mardi au samedi, de 12h à 14h15

Entrée/Plat/Dessert – 28<sup>€</sup>

Entrée/Plat/Dessert/Verre de vin – 32<sup>€</sup>

Entrée/Plat **ou** Plat/Dessert – 23<sup>€</sup>

### ENTRÉES

Pissaladière, sardines fumées, crème crue

*ou*

Tataki de canard, vermicelles, mangue, coriandre

*ou*

Soupe de pomme de terre, crème montée au raifort

### PLATS

Ballotine de volaille farcie, purée de panais, oignons frits

*ou*

Linguine, bisque de homard, pesto, citron confit

*ou*

Cocotte de légumes d'hiver, crème de courge

### DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

*ou*

Panna cotta chocolat, avoine, aspérule odorante

*ou*

Pomme tatin, granny smith, cardamome, glace vanille

Nectar by Maison Mère - 7 rue Mayran, 75009 Paris

maisonmere.co -   @nectar\_maisonmere





## DAY MENU

Seasonal menu from Tuesday to Saturday, from 12am to 2:15pm



Starter/main course/dessert – 28<sup>€</sup>

Starter/main course/dessert/glass of wine – 32<sup>€</sup>

Starter/main course *or* Main course/dessert – 23<sup>€</sup>

### STARTERS

Pissaladière, smoked sardines, fresh cream

*or*

Duck tataki, vermicelli, mango, coriander

*or*

Potato soup, horseradish whipped cream

### MAIN COURSES

Stuffed poultry ballotine, parsnip purée, fried onions

*or*

Linguine, lobster bisque, pesto, preserved lemon

*or*

Winter vegetable casserole, squash cream

### DESSERTS

Taka and Vermo cheeses


*or*

Chocolate panna cotta, oats, sweet woodruff

*or*

Tatin apple, granny smith, cardamom, vanilla ice cream

Nectar by Maison Mère - 7 rue Mayran, 75009 Paris

maisonmere.co -   @nectar\_maisonmere

