NECTAR

MENU DU NOUVEL AN

NEW YEAR'S EVE MENU

Offrez-vous une soirée d'exception où la gastronomie devient l'art de célébrer
Treat yourself to an exceptional evening where gastronomy becomes the art of celebration

JEUDI 31 DÉCEMBRE

169€

Par notre Chef Keiichi Shinohara

Accords mets et vins 60€
Accords sans alcool 40€
Par notre mixologue Jonathan Sinimale

Les amuse-bouches

Tataki de noix de Saint-Jacques,
Caviar oscietre, poire Williams marinée au dashi,
échalote au verjus

Homard poché au bouillon de gingembre et de citronnelle,
Pince en croustillant, fondue de poireaux à la flamme

Filet de saint-pierre en croûte de moelle aux fines herbes,
Côtes de blettes au beurre de thym et de citron

Noix de veau rôtie au sautoir,
Gnocchi de potimarron aux éclats de châtaigne,
jus marbré à la crème de truffe blanche

Mont d'Or contisé à la truffe noire, cuit au four

Mille-feuille unilatéral,
Crème légère de marrons, glace au thé vert matcha

Les douceurs et mignardises

THURSDAY, 31 DECEMBER

169€

By our Chef Keiichi Shinohara

Food and wine pairings 60€
Food and non-alcoholic pairings 40€
By our mixologist Jonathan Sinimale

Amuse-bouches

Scallop Tataki,
Oscietra caviar, Williams pear marinated in dashi,
shallots with verjuice

Poached Lobster in Ginger and Lemongrass Broth,
Crispy lobster claw, flame-cooked leeks

John Dory Fillet with a Herb and Bone Marrow Crust,
Swiss chard stalks with thyme and lemon butter

Pan-Roasted Veal Topside,
Pumpkin gnocchi with chestnut pieces, veal jus
marbled with white truffle cream

Oven-Baked Mont d'Or with Black Truffle

One-Sided Mille-Feuille,
Light chestnut cream, matcha green tea ice cream

Petits Fours

Keiichi Shinohara