NECTAR
BY MAISON MÈRE

MENU DÉJEUNER

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

*Entrée / Plat **ou** Plat / Dessert 23€*

Entrée / Plat / Dessert 28€

Entrée / Plat / Dessert /Verre de vin - 32€

ENTRÉES

Œuf parfait, crème de céleri-rave

ou

Rillettes de thon blanc à la moutarde violette, salade de chou rouge et de pomme verte au vinaigre de cidre

ou

Bœuf poché dans un bouillon d'oignon brûlé, nouilles frites

PLATS

Pithiviers de chou-fleur rôti au tofu et au miso

ou

Brandade de cabillaud, salade croquante

ou

Filet de canette rôti, écrasé de potimarron aux grains de café

DESSERTS

Assiette de fromages de Taka et Vermo

ou

Comme un nougat glacé au safran, crème légère à l'huile d'olive

ou

Coupe glacée au thé vert hojicha, crémeux au lait de soja

NECTAR
BY MAISON MÈRE

LUNCH MENU

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

*Starter / Main course **or** Main course / dessert – 23€*

Starter / Main course / Dessert – 28€

Starter / Main course / Dessert / Glass of wine – 32€

STARTERS

Slow-cooked egg, celeriac cream

or

Albacore tuna rillettes with violet mustard, red cabbage and green apple salad with cider vinegar

or

Beef poached in a charred onion broth, crispy noodles

MAIN COURSES

Roasted cauliflower pithivier with tofu and miso

or

Cod brandade, crisp salad

or

Roasted duck breast, mashed red kuri squash with coffee beans

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Saffron iced nougat, light olive oil cream

or

Hojicha roasted green tea ice cream sundae, soy milk crémeux