NECTAR
BY MAISON MÈRE

LA TABLE GASTRONOMIQUE

Du mardi au samedi de 19h à 22h00

Découvrez notre refuge gastronomique où l'expertise se marie à la créativité.
Chez Nectar, nous sommes convaincus que la cuisine est un moment de découverte et de partage qui invite au voyage.

NOS MENUS DÉGUSTATION

POLLEN

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Autour de 4 actes majeurs
69€ par personne
Par notre Chef Keiichi Shinohara

Accords mets et boissons
Avec ou sans alcool
30€ ou 23€ par personne
Par notre Mixologue Jonathan Sinimale

Salade et crème de puntarelle,
pomme Granny Smith, anchois,cecina

Filet de lieu jaune nacré, pressé de chou-fleur
rôti, fumet réduit à la crème de citron

Noix de veau rôtie,
oignons des Cévennes farcis aux légumes, jus marbré

Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo
Supplément 10€

Strudel au kaki, cranberries séchées,
sucre muscovado, glace au mélilot
ou
Crème légère de marrons, glace au matcha
ou
Chocolat noir et orange sanguine

APIS

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Autour de 7 actes majeurs
89€ par personne
Par notre Chef Keiichi Shinohara

Accords mets et boissons
Avec ou sans alcool
45€ ou 38€ par personne
Par notre Mixologue Jonathan Sinimale

Salade et crème de puntarelle,
pomme Granny Smith, anchois, cecina

Encornet grillé et confit, légère mousse de céleri-rave

Noix de Saint-Jacques snackées, endive caramélisée,
vinaigrette à l'orange sanguine

Filet de lieu jaune nacré, pressé de chou-fleur rôti,
fumet réduit à la crème de citron

Noix de veau rôtie,
oignons des Cévennes farcis aux légumes, jus marbré

Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo

Strudel au kaki, cranberries séchées,
sucre muscovado, glace au mélilot
ou
Crème légère de marrons, glace au matcha
ou
Chocolat noir et orange sanguine

Supplément caviar 20€

NECTAR
BY MAISON MÈRE

THE GASTRONOMIC TABLE

From tuesday to saturday from 7pm to 10:00pm

Experience our restaurant, where the French savoir-faire meets creativity.
At Nectar, we're convinced that culinary art is a moment of discovery and sharing that invites you to travel.

OUR TASTING MENUS

POLLEN

This menu is served for the entire table.

Around 4 major acts
€69 per person
By our Chef Keiichi Shinohara

Food and drink pairings
With or without alcohol
€30 ou €23 per person
By our mixologist Jonathan Sinimale

Puntarelle salad and cream, Granny Smith apple, anchovies, cecina

Delicately cooked pollack fillet, pressed roasted cauliflower, reduced fish fumet with lemon cream

Roast veal topside,
Cévennes onions stuffed with vegetables, marbled jus

Refined cheeses from our friends Taka & Vermo
Additional €10

Persimmon strudel, dried cranberries, muscovado sugar, sweet clover ice cream
or
Light chestnut cream, matcha ice cream
or
Dark chocolate and blood orange

APIS

This menu is served for the entire table.

Around 7 major acts
€89 per person
By our Chef Keiichi Shinohara

Food and drink pairings
With or without alcohol
€45 or €38 per person
By our mixologist Jonathan Sinimale

Puntarelle salad and cream, Granny Smith apple, anchovies, cecina

Grilled and confit squid, delicate celeriac mousse

Seared scallops, caramelised chicory, blood orange vinaigrette

Delicately cooked pollack fillet, pressed roasted cauliflower, reduced fish fumet with lemon cream

Roast veal topside,
Cévennes onions stuffed with vegetables, marbled jus

Refined cheeses from our friends Taka & Vermo

Persimmon strudel, dried cranberries, muscovado sugar, sweet clover ice cream
or
Light chestnut cream, matcha ice cream
or
Dark chocolate and blood orange

Caviar supplement €20