



NECTAR
BY MAISON MÈRE

SAINT-SYLVESTRE

Menu autour de 7 actes majeurs

Par notre Chef Aurélien Lasjuilliaris

159€ par personne

Accords mets et vins 80€

Par notre mixologue Noémie Croce

Amuse-bouches



Aile de raie,
Nori, aneth, vinaigrette au caviar Baeri



Céleri en brioche,
Trompettes, salade à l'huile de noix,
Truffe Melanosporum



Homard,
Vanille de Tahiti, émulsion coraillée
&
Saint-Jacques,
Tagète, yuzu, Satsuma



Poularde jaune du Gâtinais de la famille Le Moulin,
Salsifis au jus, sauce Albuféra



Fromages affinés de chez Taka&Vermo,
Chutney aux épices



Autour du lait



Sphère chocolat lait Tuma Yellow,
Mangue, Chartreuse jaune



Mignardises

*Aurelien
Casquillanias*



NECTAR

BY MAISON MÈRE

NEW YEAR'S EVE

Menu around 7 major acts
By our Chef Aurélien Lasjuilliaris
159€ per person

Food and wine pairings 80€
By our mixologist Noémie Croce

Appetizers



Skate wing,
Nori, dill, Baeri caviar vinaigrette



Celery brioche,
Black trumpet mushrooms,
Walnut oil salad, Melanosporum truffle



Lobster,
Tahitian vanilla, coral emulsion

&

Scallops,
Tagetes, yuzu, Satsuma



Yellow Gâtinais poularde from Le Moulin family,
Salsify with juice, Albuféra sauce



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo,
Spiced chutney



«Autour du lait»



Milk chocolate Tuma Yellow sphere,
Mango, Yellow Chartreuse



Petits fours

*Aurelien
Casquillarias*