



MENU MIDI

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

Entrée/Plat/Dessert – 28[€]

Entrée/Plat/Dessert/Verre de vin – 32[€]

Entrée/Plat **ou** Plat/Dessert – 23[€]

ENTRÉES

Velouté de céleri et chou-fleur, beurre noisette, croûtons

ou

Carpaccio de tête de veau, chou-rave, vinaigrette ravigote

ou

Maquereaux à la flamme, betteraves, crème crue

PLATS

Vol-au-vent de veau et volaille, sauce Arbois

ou

Brandade de poisson fumé, jeunes pousses

ou

Orecchiette au fromage, chanterelles en persillade

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Crêpes façon Suzette, agrumes confits, gingembre

ou

Mousse au chocolat Mayan Red, tonka, fleur de sel

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[€]

Starter/main course/dessert/glass of wine – 32[€]

Starter/main course *or* Main course/dessert – 23[€]

STARTERS

Celery and cauliflower velouté, brown butter, croutons

or

Veal head carpaccio, kohlrabi, ravigote *vinaigrette*

or

Flame-grilled mackerel, beets, cultured cream

MAIN COURSES

Veal and poultry vol-au-vent, Arbois sauce

or

Smoked fish brandade, baby greens

or

Orecchiette with cheese, chanterelles in parsley butter

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Crêpes Suzette style, candied citrus, ginger

or

Mayan Red chocolate mousse, tonka bean, sea salt

Nectar by Maison Mère - 7 rue Mayran, 75009 Paris

maisonmere.co -   @nectar_maisonmere

