



## MENU MIDI

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

Entrée/Plat/Dessert – 28<sup>€</sup>

Entrée/Plat/Dessert/Verre de vin – 32<sup>€</sup>

Entrée/Plat **ou** Plat/Dessert – 23<sup>€</sup>

### ENTRÉES

Asperges blanches, crème de comté, amandes grillées

*ou*

Saumon gravlax, céleri, curcuma, coriandre

*ou*

Carpaccio de tête de veau, sauce ravigote

### PLATS

Tourte de cochon et lard de Colonnata, salade, jus gras

*ou*

Thon mi-cuit, vierge aux agrumes, polenta fumée

*ou*

Ravioles du Royans, pistou de légumes, ail des ours

### DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

*ou*

Première fraises, tagète passion, glace vanille

*ou*

Mousse au chocolat, caramel cacahuète, nougatine

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<sup>€</sup>

Starter/main course/dessert/glass of wine – 32<sup>€</sup>

Starter/main course *or* Main course/dessert – 23<sup>€</sup>

### STARTERS

White asparagus, Comté cream, grilled almonds

*or*

Gravlax salmon, celery, turmeric, coriander

*or*

Veal head carpaccio, Ravigote sauce

### MAIN COURSES

Pork and Colonnata lard pie, salad, rich jus

*or*

Seared tuna, citrus vierge, smoked polenta

*or*

Royans ravioli, vegetable pistou, wild garlic

### DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

*or*

First strawberries, passion tagetes, vanilla ice cream

*or*

Chocolate mousse, peanut caramel, nougatine

Nectar by Maison Mère - 7 rue Mayran, 75009 Paris

maisonmere.co -   @nectar\_maisonmere

