



LA TABLE GASTRONOMIQUE
Du mardi au samedi de 19h à 22h30

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 3 actes majeurs

59€ par personne

Par notre Chef Aurélien Lasjuilliaras

Accords mets et boissons

Avec ou sans alcool

30€ ou 23€ par personne



Tomate plurielle,

Lavande, vanille, focaccia au levain

&

Pressé d'aile de raie,

Anchois de Cantabrie, gelée d'escabèche



Agneau,

Datte Medjoul au citron confit, chutneys épicés

ou

Cabillaud en feuille de nori,

Courgettes, vierge passion-verveine

ou

Aubergine confite au miso,

Cerises, sabayon à la fève tonka



Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo
(Supplément 10€)



Autour du lait

ou

Figue pochée hibiscus-shiso,

Crème crue, feuille de figuier

ou

Chocolat Millot,

Mûres, pollen, glace aspérule odorante

APIS

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Autour de 5 actes majeurs

79€ par personne

Par notre Chef Aurélien Lasjuilliaras

Accords mets et boissons

Avec ou sans alcool

45€ ou 38€ par personne



Tomate plurielle,

Lavande, vanille, focaccia au levain

&

Pressé d'aile de raie,

Anchois de Cantabrie, gelée d'escabèche

&

Royale de champignons,

Foie gras, abricot, huile de tagète



Amandes et couteaux rafraîchis aux algues,

Légèrement fumés, raifort, oseille



Agneau,

Datte Medjoul au citron confit, chutneys épicés

ou

Cabillaud en feuille de nori,

Courgettes, vierge passion-verveine

ou

Aubergine confite au miso,

Cerises, sabayon à la fève tonka



Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo



Autour du lait

ou

Figue pochée hibiscus-shiso,

Crème crue, feuille de figuier

ou

Chocolat Millot,

Mûres, pollen, glace aspérule odorante

*Aurélien
Lasjuilliaras*



THE GASTRONOMIC TABLE
From tuesday to saturday from 7pm to 10:30pm

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 3 major acts

59€ per person

By our Chef Aurélien Lasjuilliaris

Food and drink pairings

With or without alcohol

30€ or 23€ per person



Plural tomato,

Lavender, vanilla, sourdough focaccia

&

Pressed skate wing,

Cantabrian anchovies, escabeche jelly



Lamb,

Medjoul date with candied lemon, spicy chutneys

or

Cod in nori leaf,

Courgettes, passion fruit and verbena sauce vierge

or

Candied eggplant with miso,

Cherries, tonka bean sabayon



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo

(Additional 10€)



«Autour du lait»

or

Poached fig hibiscus-shiso,

Raw cream, fig leaf

or

Millot chocolate,

Blackberries, pollen, sweet woodruff ice cream

APIS

This menu is served for the entire table

Around 5 major acts

79€ per person

By our Chef Aurélien Lasjuilliaris

Food and drink pairings

With or without alcohol

45€ or 38€ per person



Plural tomato,

Lavender, vanilla, sourdough focaccia

&

Pressed skate wing,

Cantabrian anchovies, escabeche jelly

&

Mushroom Royale,

Foie gras, apricot, marigold oil



Dog cockles and razor clams cooled with seaweed,

Lightly smoked, Horseradish, sorrel



Lamb,

Medjoul date with candied lemon, spicy chutneys

or

Cod in nori leaf,

Courgettes, passion fruit and verbena *sauce vierge*

or

Candied eggplant with miso,

Cherries, tonka bean sabayon



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo



«Autour du lait»

or

Poached fig hibiscus-shiso,

Raw cream, fig leaf

or

Millot chocolate,

Blackberries, pollen, sweet woodruff ice cream

*Aurélien
Lasjuilliaris*