



LA TABLE.

Dimanche 31 décembre à partir de 19h

Célébrez la Saint - Sylvestre chez Nectar.

Aurélien, Alix et leurs équipes vous accueillent pour fêter la nouvelle année avec un menu gastronomique spécialement conçu pour la soirée autour des meilleurs produits du terroir français



SAINT-SYLVESTRE Le meilleur du terroir français

Par notre Chef Aurélien Lasjuilliaris

159€ par personne

Accords mets et boissons 50€

Accords mets et boissons prestige 70€

Accords mets et boissons sans-alcool 35€

Par notre mixologue Alix Duchaud

Soupe à l'oignon, mélilot

Araignée de mer rémoulade

Tarte à la courge, pralin, tagète

Jambon noir de Bigorre

Foie gras, passion, verveine

Champignon Gros Paris, Comté, vin d'Arbois

Homard en feuille d'épinard, bisque, agrumes du Var

Huitres Gillardeau n°3, artichaut, noisette

supplément Caviar : 30€

Poularde de Bresse

Le suprême aux marrons grillés,

La cuisse confite, topinambour, vanille

supplément Truffe : 25 €

ou

Lotte cuite meunière et réduction de Chinon,

Chou vert à la poutargue Signature Dehesa

supplément Truffe : 25 €

Fromages affinés de nos amis Taka&Vermo

Autour du lait

Chocolats Grand Cru Valrhona,

en composition chaud-froid

Les douceurs



NEW YEAR'S EVE The best of French terroir

By our Chef Aurélien Lasjuilliaris

159€ per person

Food and drink pairing 50€

Prestige food and drink pairing prestige 70€

Food and drink pairing without alcohol 35€

By our mixologist Alix Duchaud

Onion soup, sweet clover

Spider crab remoulade

Squash pie, praline, tagetes

Bigorre black ham

Foie gras, passion fruit, verbena

Gros Paris mushroom, Comté cheese, Arbois wine

Lobster in spinach leaf, bisque, Var citrus fruit

Gillardeau n°3 oysters, artichoke, hazelnut

with caviar: 30 euros

Poularde de Bresse

Supreme with roasted chestnuts,

Confit leg, Jerusalem artichoke, vanilla

with Truffle: 25 euros

or

Monkfish meunière with Chinon reduction,

Dehesa Signature green cabbage with bottarga

with Truffle: 25 euros

Refined cheese from Taka&Vermo

«Autour du lait»

Valrhona Grand Cru chocolates, hot-cold composition

Sweets

Aurélien
Lasjuilliaris

