



LA TABLE GASTRONOMIQUE

Du mardi au samedi de 19h à 22h00

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 Lasjuilliaris

Accords mets et boissons

Avec ou sans alcool

30€ ou 23€ par personne



Œuf confit au maïs, arepas, pommée des bois



&
Saumon gravlax, courge, marinade tagète bergamote



Palombe, betterave plurielle,
mélasse de grenade, curcuma, poivre cubèbe



ou
Lotte meunière, artichaut,
kale et girofle, crème de livèche, sauce matelote



ou
Aubergine confite au miso,
gomasio, sabayon à la fève de 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,
mûre, pollen, crème glacée aspérule

APIS

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Autour de 5 actes majeurs

79€ par personne

Par notre Chef Aurélien Lasjuilliaris

Accords mets et boissons

Avec ou sans alcool

45€ ou 38€ par personne



Œuf confit au maïs, arepas, pommée des bois



&
Saumon gravlax, courge, marinade tagète bergamote



&
Cèpe rôti au vin jaune, châtaigne grillée, scamorza, lard de
Colonata



Coquillages rafraîchis aux algues,
légèrement fumés, raifort, oseille



Palombe, betterave plurielle,
mélasse de grenade, curcuma, poivre cubèbe



ou
Lotte meunière, artichaut, kale
et girofle, crème de livèche, sauce matelote



ou
Aubergine confite au miso,
gomasio, sabayon à la fève de tonka



Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo



Autour du lait



ou
Figue pochée hibiscus-shiso,
crème crue, feuille de figuier



ou
Chocolat Millot,
mûre, pollen, crème glacée aspérule

*Aurélien
Lasjuilliaris*



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

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



Egg yolk confit with corn,
arepas, *pommée des bois* vinegar
&

Salmon gravlax, squash,
tagete and bergamot marinade



Wood pigeon, beetroot
with pomegranate syrup, turmeric, cubeb pepper
or

Monkfish meunière, artichoke, kale and chanterelle
mushroom, lovage cream, matelote sauce
or

Eggplant confit with miso, gomasio, tonka sabayon



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo
(Additional 10€)



«Autour du lait»

or

Hibiscus-shiso poached fig, raw cream, fig leaf

or

Millot chocolate,
blackberry, 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



Egg yolk confit with corn,
arepas, *pommée des bois* vinegar
&

Salmon gravlax, squash,
tagete and bergamot marinade
&

Roasted cep in vin jaune,
fried chestnut, scamorza, lardo di Colonata



Refreshed shellfish with seaweed,
lightly smoked, horseradish, sorrel



Wood pigeon, beetroot
with pomegranate syrup, turmeric, cubeb pepper
or

Monkfish meunière, artichoke, kale and chanterelle
mushroom, lovage cream, matelote sauce
or

Eggplant confit with miso, gomasio, tonka sabayon



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo



«Autour du lait»

or

Hibiscus-shiso poached fig, raw cream, fig leaf

or

Millot chocolate,
blackberry, pollen, sweet woodruff ice cream

*Aurélien
Lasjuilliaris*