



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 Lasjuilliaras

Accords mets et boissons

Avec ou sans alcool

30€ ou 23€ par personne

Par notre Mixologue Alan Perez



Œuf au maïs, arepas, Pommée des bois

&

Maquereau à la flamme, raisin, piment



Echine de cochon braisée,
coco de Paimpol, girolles, aspérule odorante

ou

Rouget cuit de peur,
fenouil, jus des têtes caramélisées

ou

Courge et céréales, en consommé chaud,
aneth, citron confit



Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo
Supplément 10€



Autour du lait

ou

Agrumes rares et patate douce,
vinaigrette à l'huile d'olive, poivre sansho

ou

Chocolat chaud Mayan Red et sésame noir,
banane, vanille, truffe

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

Par notre Mixologue Alan Perez



Œuf au maïs, arepas, Pommée des bois

&

Maquereau à la flamme, raisin, piment

&

Crèmeux de cèpe et scamorza,
Gros Paris, colonata, châtaigne grillée



Saint-Jacques en vapeur de combawa,
beurre des barbes, huile de persil

Supplément Caviar Oscietre 20€



Echine de cochon braisée,
coco de Paimpol, girolles, aspérule odorante

ou

Rouget cuit de peur,
fenouil, jus des têtes caramélisées

ou

Courge et céréales, en consommé chaud,
aneth, citron confit



Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo



Autour du lait

ou

Agrumes rares et patate douce,
vinaigrette à l'huile d'olive, poivre sansho

ou

Chocolat chaud Mayan Red et sésame noir,
banane, vanille, truffe

Aurélien
Lasjuilliaras



THE GASTRONOMIC TABLE
From tuesday to saturday from 7pm to 10:00pm

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 Lasjuilliaras

Food and drink pairings

With or without alcohol

30€ or 23€ per person

By our mixologist Alan Perez



Corn with egg, arepas, *Pommée des bois*

&

Flame-grilled mackerel, grape, chili pepper



Braised pork loin,

Paimpol beans, chanterelles, sweet woodruff

or

Red mullet *cuit de peur*,

fennel, caramelized head jus

or

Squash and cereals in warm *consommé*,

dill, candied lemon



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo

Additional 10€



« Autour du lait »

or

Rare citrus and sweet potato,

olive oil *vinaigrette*, sansho pepper

or

Mayan Red and black sesame cream,

served warm, banana, vanilla, truffle

APIS

This menu is served for the entire table

Around 5 major acts

79€ per person

By our Chef Aurélien Lasjuilliaras

Food and drink pairings

With or without alcohol

45€ or 38€ per person

By our mixologist Alan Perez



Corn with egg, arepas, *Pommée des bois*

&

Flame-grilled mackerel, grape, chili pepper

&

Cream of porcini and scamorza,

Gros Paris, Colonnata, grilled chestnut



Steamed scallops with kaffir lime,

beard butter, parsley oil

Supplement Caviar Oscietre 20€



Braised pork loin,

Paimpol beans, chanterelles, sweet woodruff

or

Red mullet *cuit de peur*,

fennel, caramelized head jus

or

Squash and cereals in warm *consommé*,

dill, candied lemon



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo



« Autour du lait »

or

Rare citrus and sweet potato,

olive oil *vinaigrette*, sansho pepper

or

Mayan Red and black sesame cream,

served warm, banana, vanilla, truffle

*Aurélien
Lasjuilliaras*