



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

69€ 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



Sériole juste marinée, tagète, baie de Timur

Supplément caviar 20€

&

Betterave, shiso rouge, raifort



Canard,

scorsonère, réduction de Chinon, genièvre

ou

Maigre,

cresson, brocoletti, sabayon au beurre fumé

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

Poire comice au vin d'Arbois, miso Dulcey,

glace mélilot

*Aurélien
Lasjuilliaras*

APIS

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Autour de 5 actes majeurs

89€ 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



Sériole juste marinée, tagète, baie de Timur

Supplément caviar 20€

&

Betterave, shiso rouge, raifort

&

Trompette des morts, heliantis, tamarin, cecina

Supplément truffe Tuber Melanosporum 20€



Homard aux sucs de carapace,

citron Meyer, romaine brûlée



Canard,

scorsonère, réduction de Chinon, genièvre

ou

Maigre,

cresson, brocoletti, sabayon au beurre fumé

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

Poire comice au vin d'Arbois, miso Dulcey,

glace mélilot



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

69€ 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



Lightly marinated amberjack, tagetes, Timut pepper

Caviar supplement 20€

&

Beetroot, red shiso, horseradish



Duck,

scorzonera, Chinon wine reduction, juniper

or

Meagre,

watercress, broccoletti, smoked butter sabayon

or

Squash and cereals, 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

Comice pear with Arbois wine, Dulcey miso and

sweet clover ice cream

APIS

This menu is served for the entire table

Around 5 major acts

89€ 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



Lightly marinated amberjack, tagetes, Timut pepper

Caviar supplement 20€

&

Beetroot, red shiso, horseradish

&

Black trumpet mushrooms, heliantis, tamarind, cecina

Black truffle supplement (Tuber melanosporum) 20€



Lobster in shell reduction,

Meyer lemon, charred romaine



Duck,

scorzonera, Chinon wine reduction, juniper

or

Meagre,

watercress, broccoletti, smoked butter sabayon

or

Squash and cereals, 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

Comice pear with Arbois wine, Dulcey miso and

sweet clover ice cream

*Aurélien
Lasjuilliaras*