



## 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 Lasjuilliaris*

Accords mets et boissons

Avec ou sans alcool

30€ ou 23€ par personne

*Par notre Mixologue Jonathan Sinimale*



Daurade à cru, petit pois, verveine, lavande

*Supplément caviar 20€*

&

Asperge verte, passion, curcuma, piment fumé



Agneau, gnocchi d'ail des ours,

jus fleuré d'herbes

*ou*

Maigre,

cresson, brocoletti, sabayon fumé

*ou*

Pithiviers d'artichaut, brousse, beurre de sauge



Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo

*Supplément 10€*



Autour du lait

*ou*

Fraise ciflorette et rhubarbe,  
fine meringue, géranium, fleur de sureau

*ou*

Poire comice au vin d'Arbois, miso Dulcey,  
glace mélilot

#### APIS

*Ce menu est servi pour l'ensemble de la table*

Autour de 5 actes majeurs

89€ par personne

*Par notre Chef Aurélien Lasjuilliaris*

Accords mets et boissons

Avec ou sans alcool

45€ ou 38€ par personne

*Par notre Mixologue Jonathan Sinimale*



Daurade à cru, petit pois, verveine, lavande

*Supplément Caviar 20€*

&

Asperge verte, passion, curcuma, piment fumé



Morilles, œuf moelleux, beaufort, condiment épicé



Homard aux sucs de carapace,

citron Meyer, romaine brûlée



Agneau, gnocchi d'ail des ours,

jus fleuré d'herbes

*ou*

Maigre,

cresson, brocoletti, sabayon fumé

*ou*

Pithiviers d'artichaut, brousse, beurre de sauge



Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo



Autour du lait

*ou*

Fraise ciflorette et rhubarbe,  
fine meringue, géranium, fleur de sureau

*ou*

Poire comice au vin d'Arbois, miso Dulcey,  
glace mélilot

*Aurélien  
Lasjuilliaris*



**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 Lasjuilliaris*

Food and drink pairings

With or without alcohol

30€ or 23€ per person

*By our mixologist Jonathan Sinimale*



Sea bream crudo, green peas, verbena, lavender

*Caviar supplement 20€*

&

Green asparagus, passion fruit, turmeric, smoked chili



Lamb, wild garlic gnocchi, herb-infused jus

*or*

Meagre,

watercress, broccoletti, smoked sabayon

*or*

Artichoke pithivier,

fresh brousse cheese, sage butter



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo

*Additional 10€*



« Autour du lait »

*or*

Ciflorette strawberry & rhubarb,

meringue, geranium, elderflower

*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 Lasjuilliaris*

Food and drink pairings

With or without alcohol

45€ or 38€ per person

*By our mixologist Jonathan Sinimale*



Sea bream crudo, green peas, verbena, lavender

*Caviar supplement 20€*

&

Green asparagus, passion fruit, turmeric, smoked chili



Morels, soft egg, *Beaufort* cheese, spruce condiment



Lobster in shell reduction,

Meyer lemon, charred romaine



Lamb, wild garlic gnocchi, herb-infused jus

*or*

Meagre,

watercress, broccoletti, smoked sabayon

*or*

Artichoke pithivier,

fresh brousse cheese, sage butter



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo



« Autour du lait »

*or*

Ciflorette strawberry & rhubarb,

meringue, geranium, elderflower

*or*

Comice pear with Arbois wine, Dulcey miso and

sweet clover ice cream

*Aurélien  
Lasjuilliaris*