



## 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*

Accords mets et boissons

Avec ou sans alcool

30€ ou 23€ par personne

*Par notre Mixologue Jonathan Sinimale*



Tataki Sériole, sauce vierge, déclinaison de petits pois

*Supplément caviar 20€*

&

Cannelloni transparent, ricotta, pignon de pin,

sarriette, émulsion de tomate Green Zébra



Agneau,

Gnocchis au parmesan, sucrose grillée, piment de Padrón

*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*

Accords mets et boissons

Avec ou sans alcool

45€ ou 38€ par personne

*Par notre Mixologue Jonathan Sinimale*



Tataki Sériole, sauce vierge, déclinaison de petits pois

*Supplément Caviar 20€*

&

Cannelloni transparent, ricotta, pignon de pin,

sarriette, émulsion de tomate Green Zébra



Morilles, œuf moelleux, beaufort, condiment épicé



Homard aux sucs de carapace,

citron Meyer, romaine brûlée



Agneau,

Gnocchis au parmesan, sucrose grillée, piment de Padrón

*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





**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*

Food and drink pairings

With or without alcohol

30€ or 23€ per person

*By our mixologist Jonathan Sinimale*



Yellowtail amberjack tataki, sauce vierge,  
variations of garden peas

*Caviar supplement 20€*

&

Transparent cannelloni, ricotta, pine nuts,  
savory, Green Zebra tomato emulsion



Lamb,

Parmesan Gnocchi, grilled sucrine lettuce, Padrón pepper

*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*

Food and drink pairings

With or without alcohol

45€ or 38€ per person

*By our mixologist Jonathan Sinimale*



Yellowtail amberjack tataki, *sauce vierge*, variations of  
garden peas

*Caviar supplement 20€*

&

Transparent cannelloni, ricotta, pine nuts, savory,  
Green Zebra tomato emulsion



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



Lobster in shell reduction,  
Meyer lemon, charred romaine



Lamb,

Parmesan Gnocchi, grilled *sucrine* lettuce, Padrón pepper

*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

