



## LA TABLE GASTRONOMIQUE

Du mardi au samedi de 19h à 22h30

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 girolle, 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 girolle, 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 10:30pm

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*