



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

Par notre Mixologue Noémie Croce



Œuf confit au maïs, arepas, Pommée des bois

&

Aiguillettes d'anguilles fumées, sauce Vert-pré



Veau sous la mère, courge, pied de veau,
jus aux anchois de Cantabrie

ou

Lotte meunière, artichaut,
kale, crème de livèche, sauce matelote

ou

Racines d'hiver confites, beurre de café, soubise



Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo
(Supplément 10€)



Autour du lait

ou

Ananas et mangue rafraîchis au shizo vert,
coco, combawa

ou

Chocolat Tuma Yellow, sobacha,
glace miso-panais

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

Par notre Mixologue Noémie Croce



Œuf confit au maïs, arepas, Pommée des bois

&

Aiguillettes d'anguilles fumées, sauce Vert-pré

&

Céleri-rave brioché, trompettes,
mouseline au vin d'Arbois



Saint-Jacques cuites et crues, agrumes rares,
beurre blanc aux épices Vadouvan



Veau sous la mère, courge, pied de veau,
jus aux anchois de Cantabrie

ou

Lotte meunière, artichaut,
kale, crème de livèche, sauce matelote

ou

Racines d'hiver confites, beurre de café, soubise



Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo



Autour du lait

ou

Ananas et mangue rafraîchis au shizo vert,
coco, combawa

ou

Chocolat Tuma Yellow, sobacha,
glace miso-panais

*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

By our mixologist Noémie Croce



Egg yolk confit with corn,
arepas, *Pommée des bois* vinegar

&

Smoked eels aiguillettes,
Green meadow sauce



Veal from suckling beef calf, squash,
veal foot, jus with Cantabrian anchovies

or

Monkfish meunière,
artichoke, kale, lovage cream, *matelote* sauce

or

Candied winter roots, coffee butter, *soubise* sauce



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo
(Additional 10€)



« Autour du lait »

or

Pineapple and mango refreshed with green
shizo, coconut, combawa

or

Tuma Yellow chocolate, sobacha,
miso-parsnip 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

By our mixologist Noémie Croce



Egg yolk confit with corn,
arepas, *Pommée des bois* vinegar

&

Smoked eels aiguillettes,
Green meadow sauce

&

Brioche-crusted celeriac, trumpet
mushrooms, mousseline with Arbois wine



Seared and raw scallops, rare citrus,
Vadouvan spice *beurre blanc*



Veal from suckling beef calf, squash,
veal foot, jus with Cantabrian anchovies

or

Monkfish meunière,
artichoke, kale, lovage cream, *matelote* sauce

or

Candied winter roots, coffee butter, *soubise* sauce



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo



« Autour du lait »

or

Pineapple and mango refreshed with green
shizo, coconut, combawa

or

Tuma Yellow chocolate, sobacha,
miso-parsnip cream

*Aurélien
Lasjuilliaris*