



## 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

&

Saumon gravlax, courge, marinade tagète  
bergamote



Palombe, betterave plurielle,  
mélasse de grenade, curcuma, poivre cubèbe

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

&

Saumon gravlax, courge, marinade tagète  
bergamote

&

Cueillette au vin jaune, châtaigne grillée,  
scamorza, lard de Colonnata



Coquillages rafraîchis aux algues,  
légèrement fumés, raifort, oseille



Palombe, betterave plurielle,  
mélasse de grenade, curcuma, poivre cubèbe

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

&

Salmon gravlax, squash,  
tagete and bergamot marinade



Wood pigeon, beetroot,  
pomegranate syrup, turmeric, cubeb pepper

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

&

Salmon gravlax, squash,  
tagete and bergamot marinade

&

Foraged finds with yellow wine, roasted  
chestnuts, scamorza, lardo di Colonnata



Refreshed shellfish with seaweed,  
lightly smoked, horseradish, sorrel



Wood pigeon, beetroot,  
pomegranate syrup, turmeric, cubeb pepper

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*