



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 Lasjuilliaras

Accords mets et boissons

Avec ou sans alcool

30€ ou 23€ par personne

Par notre Mixologue Noémie Croce



Tomates mi-confites, eau rafraîchie
de lavande et shiso

&

Crudo de thon, melon, tagète, ventrèche fumée



Lapin de pays, courgettes, sauce à manger
aux épices douces, marjolaine

ou

Aubergine confite au miso, cerises préservées,
sabayon à la fève de tonka

ou

Rouget cuit de peur, celtuce,
jus des têtes caramélisées



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



Autour du lait

ou

Figue pochée et rôtie, hibiscus-shiso,
fines feuilles craquantes

ou

Tarte au chocolat Nica Brown, poire,
cumin, émulsion chaude de cacahuète

*Aurélien
Lasjuilliaras*

APIS

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Autour de 5 actes majeurs

79€ par personne

Par notre Chef Aurélien Lasjuilliaras

Accords mets et boissons

Avec ou sans alcool

45€ ou 38€ par personne

Par notre Mixologue Noémie Croce



Tomates mi-confites, eau rafraîchie
de lavande et shiso

&

Crudo de thon, melon, tagète, ventrèche fumée

&

Ravioles de champignons bruns,
beurre de sauge, truffe d'été



Araignée de mer en carapace, fine gelée,
artichaut, kumquat, basilic



Lapin de pays, courgettes, sauce à manger
aux épices douces, marjolaine

ou

Aubergine confite au miso, cerises préservées,
sabayon à la fève de tonka

ou

Rouget cuit de peur, celtuce,
jus des têtes caramélisées



Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo



Autour du lait

ou

Figue pochée et rôtie, hibiscus-shiso,
fines feuilles craquantes

ou

Tarte au chocolat Nica Brown, poire,
cumin, émulsion chaude de cacahuète



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 Lasjuilliaras

Food and drink pairings

With or without alcohol

30€ or 23€ per person

By our mixologist Noémie Croce



Semi-dried tomatoes,
chilled lavender and shiso water

&

Tuna crudo, melon, marigold,
smoked tuna belly



Farm rabbit, zucchini, mild spiced sauce, marjoram

or

Miso-glazed eggplant, preserved cherries,
tonka bean sabayon

or

Rouget, barely cooked, celtuce,
caramelized head jus



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



« Autour du lait »

or

Poached and roasted fig, hibiscus-shiso,
thin crispy layers

or

Nica Brown chocolate tart, pear, cumin,
warm peanut emulsion

APIS

This menu is served for the entire table

Around 5 major acts

79€ per person

By our Chef Aurélien Lasjuilliaras

Food and drink pairings

With or without alcohol

45€ or 38€ per person

By our mixologist Noémie Croce



Semi-dried tomatoes,
chilled lavender and shiso water

&

Tuna crudo, melon, marigold,
smoked tuna belly

&

Brown mushroom ravioli,
sage butter, summer truffle



Spider crab in shell, delicate jelly,
artichoke, kumquat, basil



Farm rabbit, zucchini, mild spiced sauce, marjoram

or

Miso-glazed eggplant, preserved cherries,
tonka bean sabayon

or

Rouget, barely cooked, celtuce,
caramelized head jus



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo



« Autour du lait »

or

Poached and roasted fig, hibiscus-shiso,
thin crispy layers

or

Nica Brown chocolate tart, pear, cumin,
warm peanut emulsion

*Aurélien
Lasjuilliaras*