



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

59€ par personne

Par notre Chef Aurélien Lasjuilliaris

Accords mets et boissons

Avec ou sans alcool

30€ ou 23€ par personne

Par notre Mixologue Alan Perez



Œuf au maïs, arepas, Pommée des bois

&

Maquereau à la flamme, mirabelles, piment



Echine de cochon braisée,
coco, girolles, aspérule odorante

ou

Rouget cuit de peur,
fenouil, jus des têtes caramélisées

ou

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



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



Autour du lait

ou

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

ou

Crèmeux chaud Mayan Red et sésame noir,
banane, vanille, truffe

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 Alan Perez



Œuf au maïs, arepas, Pommée des bois

&

Maquereau à la flamme, mirabelles, piment

&

Cèpe rôti, scamorza, Colonata, châtaigne grillée



Saint-Jacques en vapeur d'agrumes,
beurre de vadouvan



Echine de cochon braisée,
coco, girolles, aspérule odorante

ou

Rouget cuit de peur,
fenouil, jus des têtes caramélisées

ou

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



Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo



Autour du lait

ou

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

ou

Crèmeux chaud Mayan Red et sésame noir,
banane, vanille, truffe

*Aurélien
Lasjuilliaris*



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

59€ per person

By our Chef Aurélien Lasjuilliaris

Food and drink pairings

With or without alcohol

30€ or 23€ per person

By our mixologist Alan Perez



Corn with egg, arepas, *Pommée des bois*

&

Flame-grilled mackerel, mirabelle plums, chili pepper



Braised pork loin,
coco beans, chanterelles, sweet woodruff

or

Red mullet *cuit de peur*,
fennel, caramelized head jus

or

Miso-glazed confit eggplant,
preserved plums, tonka bean *sabayon*



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



« Autour du lait »

or

Poached and roasted fig,
hibiscus-shiso, crispy *tuile*

or

Mayan Red and black sesame cream,
served warm, banana, vanilla, truffle

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 Alan Perez



Corn with egg, arepas, *Pommée des bois*

&

Flame-grilled mackerel, mirabelle plums, chili pepper

&

Roasted porcini, scamorza, Colonnata, grilled chestnut



Citrus-steamed scallops,
vadouvan butter



Braised pork loin,
coco beans, chanterelles, sweet woodruff

or

Red mullet *cuit de peur*, fennel,
caramelized head jus

or

Miso-glazed confit eggplant,
preserved plums, tonka bean *sabayon*



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo



« Autour du lait »

or

Poached and roasted fig,
hibiscus-shiso, crispy *tuile*

or

Mayan Red and black sesame cream,
served warm, banana, vanilla, truffle

*Aurélien
Lasjuilliaris*