



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 4 actes majeurs

69€ par personne

Par notre Chef Keiichi Shinohara

Accords mets et boissons

Avec ou sans alcool

30€ ou 23€ par personne

Par notre Mixologue Jonathan Sinimale



Cocos de Paimpol, girolles, livèche, chips de lard



Rouget à la flamme,

fenouil à l'orange, vinaigre de sapin



Canette de Barbarie, eryngii, broccoletti,

bigarade à la prune japonaise



Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo

Supplément 10€



Prune confite au safran, huile d'olive, glace

safran, olive noire

ou

Figue rôtie à la feuille de figuier, hojicha, açai

ou

Chocolat noir, myrtille fraîche, sorbet cacao,

espuma de myrtille

APIS

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Autour de 7 actes majeurs

89€ par personne

Par notre Chef Keiichi Shinohara

Accords mets et boissons

Avec ou sans alcool

45€ ou 38€ par personne

Par notre Mixologue Jonathan Sinimale



Cocos de Paimpol, girolles, livèche, chips de lard



Bonite en tataki,

oignon doux des Cévennes confit et grillé



Langoustine,

œufs de truite, sésame blanc, bergamote

Supplément caviar 20€



Rouget à la flamme,

fenouil à l'orange, vinaigre de sapin



Canette de Barbarie, eryngii, broccoletti,

bigarade à la prune japonaise



Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo



Prune confite au safran, huile d'olive,

glace safran, olive noire

ou

Figue rôtie à la feuille de figuier, hojicha, açai

ou

Chocolat noir, myrtille fraîche, sorbet cacao,

espuma de myrtille



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 4 major acts

€69 per person

By our Chef Keiichi Shinohara

Food and drink pairings

With or without alcohol

€30 ou €23 per person

By our mixologist Jonathan Sinimale



Coco beans from Paimpol, girolles,
lovage, crispy bacon



Flame-seared red mullet,
orange-braised fennel, fir vinegar



Barbary duck, king oyster mushrooms,
broccoletti, Japanese plum bigarade



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo
Additional €10



Saffron-poached plum, olive oil, saffron ice
cream, black olive

or

Roasted fig with fig leaf, hojicha, açai

or

Dark chocolate, fresh blueberry, cocoa sorbet,
blueberry espuma

APIS

This menu is served for the entire table.

Around 7 major acts

€89 per person

By our Chef Keiichi Shinohara

Food and drink pairings

With or without alcohol

€45 or €38 per person

By our mixologist Jonathan Sinimale



Coco beans from Paimpol, girolles,
lovage, crispy bacon



Bonito tataki,
confit and grilled sweet Cévennes onion



Langoustine,
trout roe, white sesame, bergamot

Caviar supplement €20



Flame-seared red mullet,
orange-braised fennel, fir vinegar



Barbary duck, king oyster mushrooms, broccoletti,
Japanese plum bigarade



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo



Saffron-poached plum, olive oil, saffron ice cream,
black olive

or

Roasted fig with fig leaf, hojicha, açai

or

Dark chocolate, fresh blueberry, cocoa sorbet, blueberry
espuma