

## Menu dîner

### Entrée

Homard breton et légumes  
Sauce aux noix

Carpaccio de Saint-Jacques  
*Dashi et sudachi*

Salade de canard grillé  
Kaki et pousses d'hiver

🍴 Assortiment de légumes de saison

🍴 : Les plats signatures de OGATA

### Premier plat

*Tamago Hōraku*  
*Yuzu*

Chou farci  
Sauce *dashi* et *shichimi*

Veau *shabu Tonjiru*

Ormeau sauvage en feuille de *hōba*  
Sauce *Kimo*

### Second plat

Pot-au-feu de légumes

*Ankonabe*  
*Tofu et mizuna*

🍴 Sérieole *Nitsuke*  
Purée de navets

Poitrine de sanglier  
Bouillon au *miso*

🍴 Filet de bœuf *Katsu*  
pour 2 personnes  
(+10 € / personne)

\*Origine de nos viandes : France

### Dessert

Blanc-manger au *matcha*  
10 €

*Dorayaki*  
14 €

Pomme cuite au four, glace *wakōcha*  
16 €

\*\* Tous nos prix s'entendent taxes comprises

# Dinner Menu

## Starter

Lobster and vegetables  
Nuts sauce

Scallop carpaccio  
*Dashi* and *sudachi*

Grilled wild duck  
Persimon and winter salad

🍴 Assorted seasonal vegetables

🍴 : Signature-dishes of OGATA

## First dish

*Tamago Hōraku*  
*Yuzu*

Cabbage roll  
*Dashi* sauce and *Shichimi*

Veal *shabu Tonjiru*

Abalone, *hōba* leaf  
*Kimo* sauce

## Second dish

Seasonal vegetable pot-au-feu

*Ankonabe*  
*Tofu* and *mizuna*

🍴 Amberjack *Nitsuke*  
Turnip purée

Boar belly  
*Miso* broth

🍴 *Katsu* beef filet  
for two  
(+10 € / person)

\*Meat origin : France

## Dessert

*Matcha* blanc-manger

10 €

*Dorayaki*

14 €

Grilled apple and *wakōcha* ice cream

16 €

\*\*All our prices include taxes