

Menu OGATA 145€ *

Amuse-bouche

Entrée

Sashimi

Plat

Kamadomeshi

Dessert

Thé

Accord - vin et/ou saké 10cL

3 verres 60€

5 verres 85€

Accord thé japonais

3 variétés 40€

4 variétés 50€

* Nous vous invitons à sélectionner un menu pour l'ensemble de la table
 ** Pour toute commande à la carte, nous vous remercions de choisir, a minima, un plat principal par personne

À la carte*

Entrée

Salade d'onglet grillé, figues, sauce au vinaigre noir	23€
Gratin de truite à la béchamel, piment au yuzu et lait de soja	26€
<i>Tataki de katsuo</i> - Bonite mi-cuite fumée	28€

Sashimi

Assortiment de Sashimi	1 pers. 25€
------------------------	-------------

Plat principal**

Tofu agedashi aux champignons rôtis	32€
<i>Nabeyaki</i> de dorade grillée et courge d'hiver	42€
Magret de canard grillé sur feuille de magnolia, miso <i>aka-dengaku</i>	42€
- Portion pour deux personnes	
Nikujaga - Joue de boeuf braisée et légumes	80€
Gyukatsu - Filet de boeuf pané, légumes de saison	110€
Menu OGATA +20€ par pers.	
Poisson grillé entier (selon arrivage)	120€
Menu OGATA +20€ par pers.	

Riz ou Udon

Kamadomeshi - Riz au maïs grillé, condiments (Portion pour 2 pers.)	42€
Hiyashi udon - Nouilles <i>Inaniwa</i> froides, dashi au soja et sauce au sésame	20€

Dessert

Wagashi - Une pâtisserie japonaise du jour	15€
Blanc-manger au matcha, infusé à la noix de coco	16€
Monaka glacé - Gaufrette japonaise, <i>azuki</i> , <i>shiratama</i> , <i>kuromitsu</i> syrup	20€

Sélection de petits plats

Des plats traditionnels pour compléter votre dîner

Surinagashi - Soupe	10€	Tamagoyaki - Omelette japonaise	20€
Ohitashi - Légumes assaisonnés au dashi	10€	Korokke - Croquettes de homard	2 pcs. 30€
Potato salad - Salade de pommes de terre	12€		
Kinpira - Légumes à la sauce soja sucrée	12€		
Nanban - Poisson frit aigre-doux	15€		
Accompagnements - 3 variétés	20€		



RESTAURANT

A dialogue between Japanese culinary spirit and our local produce

Menu OGATA 145€*

Amuse-bouche

Starter

Sashimi

Main

Kamadomeshi

Dessert

Tea

Pairing - wine and/or sake 10cL

3 glasses 60€

5 glasses 85€

Japanese tea pairing

3 varieties 40€

4 varieties 50€

* The chosen menu is served for all guests at the table
 ** When ordering "À la carte", each guest should choose a minimum of one main dish

À la carte*

Starter

Grilled beef and fig salad with black vinegar dressing	23€
Trout gratin with yuzu chili and soy milk béchamel	26€
<i>Katsuo tataki</i> - Smoked bonito	28€

Sashimi

Seasonal sashimi assortment	1 pers. 25€
-----------------------------	-------------

Main**

Agedashi tofu with roasted mushrooms	32€
Hot pot with grilled sea bream and winter melon	42€
Grilled duck breast on magnolia leaf with <i>aka-dengaku</i> miso	42€

- Portion for two persons

Nikujaga - Beef and vegetable stew	80€
Gyukatsu - Deep fried breaded beef fillet, vegetables	110€
Menu OGATA +20€ per person	
Grilled whole fish of the day	120€
Menu OGATA +20€ per person	

Rice or Udon

Kamadomeshi - Grilled sweet corn rice, pickles (Portion for 2 persons)	42€
Hiyashi udon - Cold <i>inaniwa</i> noodles, dashi & sesame dipping sauce	20€

Dessert

Wagashi - Japanese confectionery	15€
Matcha blanc-manger infused with coconut	16€
Ice Monaka - Japanese wafer, <i>azuki</i> , <i>shiratama</i> , <i>kuromitsu</i> syrup	20€

Selection of small plates

Traditional dishes to complement your dinner

Surinagashi - Pureed soup	10€	Tamagoyaki - Japanese rolled omelette	20€
Ohitashi - Vegetables in dashi	10€	Korokke - Lobster croquette	2 pcs. 30€
Potato salad	12€		
Kinpira - Vegetables with sweet soy sauce	12€		
Nanban - Fried fish sweet sour sauce	15€		
Assorted side dishes - 3 kinds	20€		

