

Menu OGATA 145€ *

Amuse-bouche

Entrée

Sashimi

Plat

Kamadomeshi
(à la Truffe +25€ per pers.)

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 de veau et poire à la vinaigrette balsamique	22€
Carpaccio de Saint-Jacques	26€
Chawanmushi au Crabe - Flan salé japonais, crabe	24€

Sashimi

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

Plat principal**

Nabe de légumes au lait de soja	32€
Buri no nitsuke - Seriole mijotée, sauce au navet	38€
Botan nabe - Fondue au sanglier et bouillon au miso	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 (Portion pour 2 pers.) - Riz au truite, condiments	40€
Supplément - Soupe de miso et pickles +5€ par pers.	
Kamadomeshi à la Truffe, œuf mariné dans la sauce soja	68€
Kama-age udon - Nouilles <i>Goto</i> chaud, dashi au soja, sésame	20€
Supplément - Sauce +5€ par pers.	

Dessert

Wagashi - Une pâtisserie japonaise du jour	15€
Blanc-manger au matcha, infusé à la noix de coco	16€
Dorayaki - Crêpe japonaise, pâte de haricots rouge, beurre demi-sel	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€	Huîtres pannées	4 pcs. 25€
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

(Truffle +25€ per person)

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

Veal and pear salad with balsamic dressing	22€
Scallop carpaccio	26€
Crab chawanmushi - Steamed egg custard, crab meat	24€

Sashimi

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

Main**

Vegetable soy milk hot pot	32€
Buri no nitsuke - Simmered yellowtail with turnip sauce	38€
Botan nabe - Wild boar hot pot, miso broth	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 (Portion for 2 persons) - Trout mixed rice, pickles	40€
Supplement - Miso soup & pickles +5€ per person	
Kamadomeshi - Truffle rice, soy-marinated egg	68€
Kama-age udon - Hot Goto noodles, dashi dipping sauce	20€
Supplement - Dipping sauce +5€ per person	

Dessert

Wagashi - Japanese confectionery	15€
Matcha blanc-manger infused with coconut	16€
Dorayaki - Japanese pancake, azuki bean, salted butter	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€	Fried oysters	4 pcs. 25€
Potato salad	12€		
Kinpira - Vegetables with sweet soy sauce	12€		
Nanban - Fried fish sweet sour sauce	15€		
Assorted side dishes - 3 kinds	20€		

