

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 noix de Saint-Jacques et brocolis, vinaigrette à la carotte	26€
Canard à la sauce aux noix	24€
Chawanmushi au poulet, sauce gin-an	22€

Sashimi

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

Plat principal **

Pot-au-feu de légumes de saison	32€
Buri daikon - Sérieole cuit au feu de bois et son 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 daurade, 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 Goto 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€
Oshiruko - Velouté de azuki accompagné d'un mochi	20€

Apéritif 10 cL

OGATA Saké Expérience (2 verres)	40€
Champagne - Comte Hugues	24€
Saké pétillant - Shichiken	24€
Umeshu Sour	24€
Chardonnay (Bourgogne)	20€
Muscat Bailey A (Japon)	22€
Saké - Shichiken "Nama Nama"	16€
Bière japonaise - Sapporo	12€
Thé froid ou chaud (au choix)	14€

A Partager

Tamagoyaki - Omelette japonaise	20€
Huîtres panées	4 pcs. 25€



R
E
S
T
A
U
R
A
N
T

A dialogue between Japanese culinary spirit and 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

Scallop and broccoli salad, carrot dressing 26€

Braised duck loin walnuts-ae 24€

Chawan-mushi with chicken, gin-an sauce 22€

Sashimi

Seasonal sashimi assortment 1 pers. 25€

Main**

Seasonal vegetable pot-au-feu 32€

Buri daikon - Charcoal grilled amberjack, simmered daikon radish 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) - Sea bream 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€

Oshiruko - Creamy azuki soup, awa-mochi 20€

Apéritif 10 cL

OGATA Sake Experience (2 glasses) 40€

Champagne - Comte Hugues 24€

Sparkling Sake - Shichiken 24€

Umeshu Sour 24€

Chardonnay (Bourgogne) 20€

Muscat Bailey A (Japon) 22€

Sake - Shichiken "Nama Nama" 16€

Japanese Beer - Sapporo 12€

Cold tea or Hot tea 14€

A Partager

Tamagoyaki - Japanese rolled Omelette 20€

Fried oysters 4 pcs. 25€



- Meat origin: France - All our prices include service and taxes

