

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

Couteau de mer, légumes en <i>nuta-ae</i>	22€
<i>Tataki</i> de poisson blanc, sauce soja à l'ail	24€
Ris de veau <i>nanban</i>	26€

Sashimi

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

Plat principal **

Pot-au-feu de légumes, champignons de printemps	32€
Daurade en vapeur de saké, palourdes et guanciaie	38€
<i>Chikuzen-ni</i> de pigeon	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

Kamadomeshi - Colza du japon, sel au <i>kombu</i>	36€
(Portion pour 2 pers.) Supplément - Soupe de miso et pickles +5€ par person	

A Partager

Tamagoyaki - Omelette japonaise	20€
---------------------------------	-----

Dessert

Wagashi - Une pâtisserie japonaise du jour	15€
Blanc-manger au matcha, infusé à la noix de coco	16€
Sakura Shiruko - Velouté de haricots blancs, feuille de cerisier, 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€



R
E
S
T
A
U
R
A
N
T

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

Razor clam, vegetable <i>nuta-ae</i>	22€
Seared white fish, garlic soy sauce	24€
Veal sweetbreads <i>nanban</i>	26€

Sashimi

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

Main**

Vegetable pot-au-feu, spring mushrooms	32€
Sake steamed sea bream, clam & guanciale	38€
Pigeon <i>chikuzen-ni</i>	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 - Broccoli rabe, salted kelp	36€
(Portion for 2 persons) Supplement - Miso soup & pickles +5€ per person	

A Partager

Tamagoyaki - Japanese rolled Omelette	20€
---------------------------------------	-----

Dessert

Wagashi - Japanese confectionery	15€
Matcha blanc-manger infused with coconut	16€
Sakura Shiruko - Cherry blossom, white azuki beans cold soup, 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€



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