

Menu dîner

Entrée

Homard Breton, légumes verts
Gelée de *tosazu*

Tatami de bonite
Shoyuzuke

Salade de boeuf grillé
Nèfle et vinaigrette *yuzu kosho*

🍷 Assortiment de légumes de saison

🍷 : Les plats signatures de OGATA

Premier plat

Ris de veau rôti, aubergine
Aka dengaku miso

Rouget pané
Sauce soja et *wagarashi*

Veau *shabu yanagawa*

Filet de cabillaud
Sauce *Nanban*

Second plat

Pot-au-feu de légumes

Daurade *sawa ni*
Ormeaux et lard de Colonnata

🍷 Barbue sautée
Sauce soja et beurre

Carré d'agneau au *binchotan*
Dashi lié et *wasabi*

🍷 Filet de boeuf *Katsu*
pour 2 personnes
(+10 € / personne)

*Origine de nos viandes : France

Dessert

Blanc-manger au *matcha*
10 €

An-mitsu
14 €

Shortcake
16 €

** Tous nos prix s'entendent taxes comprises

Dinner Menu

Starter

French lobster, spring vegetables
Tosazu jelly

Bonito *tataki*
Shoyuzuke

Grilled beef salade,
Medlar fruit and *yuzu kosho*

🍴 Assorted seasonal vegetables

🍴 : Signature-dishes of OGATA

First dish

Veal sweetbread, eggplant
Aka dengaku miso

Deep fried red mullet
Soy sauce and *wagarashi*

Veal *shabu yanagawa*

Cod filet
Nanban sauce

Second dish

Vegetable pot-au-feu

Sawa ni sea bream
Abalone and Colonnata lard

🍴 Sauteed brill
Butter soy sauce

Grilled lamp chop
Dashi sauce and *wasabi*

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

*Meat origin : France

Dessert

Matcha blanc-manger

10 €

An-mitsu

14 €

Shortcake

16 €

**All our prices include taxes