

OTO NALI

LES PLATS FROIDS OU TIÈDES

| | |
|--|-------------|
| <i>Shiraae</i> et filets de canard Challandais marinés au ponzu | 21 |
| Foie Gras <i>Saikyo miso</i> , servi mi-cuit, pain de sarrasin (Fleur de Levain) | 19 |
| Poissons crus, selon arrivage, façon <i>Sashimi</i> | à l'ardoise |
| <i>Chirashi Sushi</i> au Homard | 25 |
| Ormeaux de plongée (Bretagne), fricassée de champignons, sauce au corail d'ormeaux | 27 |
| Filet d'Anguille fumée façon « Kabayaki » : filet d'anguille fumée nappé de sauce soja légèrement sucrée sur un lit d'omelette moelleuse | 25 |

LES PLATS CHAUDS

| | |
|---|-------------|
| Beignets de poulpe au shiso rouge, sauce aux prunes sèches « Ume » | 23 |
| <i>Karaagé</i> , poulet fermier frit, mariné à l'ail et au gingembre | 21 |
| « <i>Buta Kimchi</i> », sauté de porc au « Kimchi » | 23 |
| <i>Ravioles de bœuf Wagyu</i> (Ferme Miyabi), bouillon de bonite, champignons et tofu | 28 |
| <i>Tempura</i> du marché | à l'ardoise |
| Pièce de bœuf <i>wagyū</i> (Ferme Miyabi) | à l'ardoise |
| <i>Nabe</i> au Homard (1 Homard entier), bouillon façon bisque, légumes du moment, tofu et riz blanc (pour 2 personnes minimum) | 95 |

LES ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|---|------|
| Riz Koshihikari (Niigata) | 5 |
| <i>Tsukemono</i> , pickles de légumes du moment de la Ferme Breizh Café (Saint-Coulomb) | 5.50 |

LES DESSERTS

| | |
|--|------|
| «Cheesecake» au Yuzu, coulis de clémentines et croustillant au sésame | 12 |
| Gâteau moelleux au Thé Hojicha, sauce aux haricots rouges «Azuki» et chantilly maison à la poudre de soja «Kinako» | 12 |
| Coupe glacée, deux boules, 2 parfums au choix et chantilly maison | 9.50 |

| | | | |
|--------------------|---|-----------------------|---|
| <i>Sashimi</i> | Fines tranches de poisson cru | <i>Kimchi</i> | Piment et légumes lacto-fermentés |
| <i>Tempura</i> | Beignets légers aux légumes ou poisson | <i>Chirashi Sushi</i> | « Sushi éparpillé » : riz assaisonné au vinaigre sur lequel est déposée une garniture froide à base de poissons ou crustacés, omelette, légumes, algues et tofu |
| <i>Wagyū</i> | Race bovine d'origine japonaise | <i>Nabe</i> | « Marmite » dans laquelle un bouillon est chauffé par un réchaud sur table et dans lequel sont plongés multiples ingrédients |
| <i>Tsukemono</i> | Légumes macérés dans du vinaigre | <i>Thé Hojicha</i> | Thwé vert grillé |
| <i>Saikyo miso</i> | Pâte fermentée de soja blanche et sucrée | | |
| <i>Shiraae</i> | Salade de légumes cuits : épinards, carottes, shitakés, au tofu crémeux, konjac et sésame | | |