

# 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		