

Au final, la simplicité de la cuisine japonaise et l'élégance de la cuisine française peuvent créer quelque chose de vraiment remarquable. Vivez cette harmonie chez Nama Omakase.

POUR COMMENCER

HUÎTRES PONZU 6|36 12|70

ponzu, ikura, oignon vert, shiso, gingembre, yuzusco

JARDIN NAMA 35

sashimi saisonnier, concombre, carotte, radis melon d'eau, tomate cerise, orange, canneberge, wasabi, riz sauvage

AGUACHILE PÉTONCLE DE HOKKAIDO 28

granny smith, concombre, avocat, shiso

ENTRÉES FROIDES

SALADE KAMPACHI 26

wakame, tomate cerise, concombre, raisin vert, arrare, amazu

TARTARE ORA KING 34

shiro dashi, wasabi, radis melon d'eau, micro tangerine

CARPACCIO DE SHIROMI 23

loup de mer, ponzu, huile d'olive, gingembre, myoga, ciboulette, miso

TATAKI DE SURLONGE 24

tsukemono, oignon vert, ail, chili, yakiniku

TATAKI DE MADAI X.O. 26

dorade rouge du japon, sauce XO, échalotte française, jalapeno, coriandre, ail croustillant

TARTARE BLUEFIN 42

ponzu, shiso, ciboulette, hanaho, tapioca

ENTRÉES CHAUDES

PATTE DE PIEUVRE 25

choux fleur, marron, shiso, tomate

CRABE À CARAPACE MOLLE 28

kimchi, concombre, oeuf de saumon, bisque

KATSU À L'AUBERGINE 20

panko, frisee, tomate cerise, miso, teriyaki, pignon de pin

CHOUX DE BRUXELLES 16

oignon perlé, yuzu, réduction au soya, furikake

MORUE NOIRE AU MISO 42

topinambour, daikon, safran, shiso

TOAST WAGYU 60

caviar d'esturgeon, jaune d'oeuf, brioche, confiture balsamique

SUSHI & SASHIMI

Nos chefs choisissent avec soin uniquement les meilleurs poissons japonais de qualité supérieure, accompagnés d'un shoyu Marunaka vieilli pendant trois ans et de wasabi frais pour sublimer votre expérience culinaire.

SASHIMI MORIAWASE

12 | **84**

20 | **138**

34 | **232**

50 | **340**

NIGIRI OMAKASE

6 | **45**

8 | **60**

NAMA MAKI 55

poisson saisonnier, wagyu A5, avocat, concombre, mayonnaise au yuzu, yakiniku, hanano

NAMA MAMENORI 45

thon rouge, ora king, shiromi, concombre, avocat, tempura, feuille de soya, aioli épicée, teriyaki miso

FUTOMAKI BLUEFIN & UNI DE HOKKAIDO 65

wasabi, ciboulette, ikura, yuzu, sauce nikiri

PLATS PRINCIPAUX

KINOKO MAZEMEN 35

truffe, champignon saisonnier local & asiatique, kombu

FLÉTAN BEURRE BLANC 48

matsutake, caviar d'esturgeon, oeuf de saumon, noix de gingko

CANARD & FIGUE 48

foie gras, cafe, amaretto, celeri rave

CÔTELETTE D'AGNEAU 50

croûte aux herbes, carotte, miso, sake, demi-glace

CÔTES DE BŒUF BRAISÉES 46

betterave, framboise, yuzu, matcha, panais

Si vous vous sentez indécis, plongez-vous dans notre option Omakase en salle, où nos chefs qualifiés et nos serveurs attentifs collaborent pour organiser une expérience culinaire vraiment inoubliable.