

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 18

concombre, carotte, radis melon d'eau, tomate cerise, orange, taro, riz sauvage

PETONCLE LECHE DE TIGRE 21

pétoncle du Japon, pomme grenade, avocat, shiso, citron

ENTRÉES FROIDES

SALADE KAMPACHI 26

wakame, tomate cerise, concombre, arrare, amazu

TARTARE ORA KING 32

ponzu, wasabi, radis melon d'eau, feuille de tangerine

CARPACCIO DE SHIROMI 23

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

TARTARE DE BOEUF 26

kumquat, poire asiatique, shiitake, jaune d'oeuf, sesame, croustille de nori

TATAKI DE MADAI X.O 26

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

TARTARE DE THON BLUEFIN 42

ponzu, shiso, ciboulette, hanaho, tapioca

ENTRÉES CHAUDES

PATTE DE PIEUVRE 26

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 28

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 | 75
20 | 125
34 | 215
50 | 300

NIGIRI OMAKASE

6 | 45
8 | 60

NAMA MAKI 55

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

NAMA MAMENORI 35

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

FUTOMAKI BLUEFIN & UNI DE HOKKAIDO 65

wasabi, ciboulette, ikura, yuzu, sauce nikiri

PLATS PRINCIPAUX

EBI MAZEMEN 38

crevettes tigrées géantes, bisque

CANARD & COING 48

foie gras, celeri rave, cafe, amaretto

CÔTE DE BŒUF GALBI-JJIM 38

fenouil, kimchi, pomme de terre, shiso

KINOKO MAZEMEN 35

truffe, champignon saisonnier local & champignon asiatique, kombu

FLÉTAN BEURRE BLANC 48

champignons sauvages, caviar d'esturgeon, oeuf de saumon, noix de ginkgo

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.