



OMA

엄마

CHÂTEAU
des Fleurs
PARIS
CHAMPS ÉLYSÉES

LA CARTE

• 19 RUE VERNET 75008 PARIS •

Entrées

Kimbap de maquereau 고등어 김밥 | 18sauce piment, pousse de wasabi, gingembre,
ciboulette, radis marinés, wasabi**Ceviche de bar** 농어세비체 | 19ponzu, citron, huile de sésame, radis marinés, sarrasin,
citron confit, mélisse citron**Oignons rôtis** 양파구이 | 12crème parmesan-gorgonzola,
réduction balsamique au miel, pistaches torréfiées**Yukhué tartare de bœuf coréen** 육회 | 19

pain brioché, aïoli, parmesan

Pio go, Shiitakés frits 표고버섯 튀김 | 16

sauce teriyaki, piments verts



Plats

Riz OMA 버터 장조림밥 | 25

paleron de bœuf, œuf mollet, algues, radis mariné, sésame

Mulhué 물회 | 31

poissons crus de saison, légumes, bouillon glacé pimenté

Magret de canard 오리 | 36Yuzu-kosho, pousse de wasabi, pickles de radis,
millefeuille de pommes de terre**K-Chicken** 닭튀김 | 24

riz, beurre de gochujang, salade romaine, mayonnaise wasabi

Souyuk-Cochon du Sud-Ouest 돼지 수육 | 24

façon OMA

sucrine braisée, pousses de petits pois

Capellini aux praires 조개, 김파스타 | 29

sauce pesto aux 2 algues, algue dashi, algue Nori, coriandre



Desserts

Comté affiné 18 mois | 13

confiture de yuzu

**Cheesecake Yuzu** 유자 치즈케익 | 13

crumble citronné

Mont-Blanc Angelina 몽블랑 | 14**Gâteau au chocolat OMA** 초콜렛케익 | 11

Origine viande affichée dans la salle du restaurant

