

A LA MAISON

Nous vous proposons cette offre du mardi au samedi.
 Le retrait de votre commande se fait au Gaya 6, rue de Saint-Simon dans le 7^e.

reservation@restaurantgaya.com

01.45.44.73.73

Notre plateau de fruits de mer* (pour 2 personnes)

entièrement décortiqués et cuisinés.

Facile à transporter, facile à déguster.

100€

*le détail ci-après.

	TT	
Pâté en croûte.	Confiture d'oignons Ancel	25€
	Pickles	
Pâté Marguerite.	Salade rouge	25€
Foie gras de canard.		
Chutney de potimarron / confiture d'oignons Ancel / salade rouge.		30€
Haddock.		
Oignons doux, endives et choucroute.		30€
Velouté de topinambour truffé.		28€
Crème de cèpe.		28€
Oignons grelots / rave / lard grillé.		
Potage Parisien (1 litre).		15€
	TT	
Pascaline de Saint-Jacques,		
fondue de poireaux truffée.		60€
Cabillaud au beurre citronné,		
légumes de nos maraîchers au raifort.		40€
Merlan, encornets, guernica, bisque d'oursin.		45€
Chou farci au chou truffé.		30€
Salmis de canard croisé de la ferme Renault,		
marmelade de choux rouges.		
Morteau, grenailles, potimarron, navets ronds.		35€
Saint-Nectaire / Comté 4 ans d'âge.		
Salade de mâche / betterave rouge / noix / clémentine.		18€

TT

Biscuit Blanc d'hiver à l'eau-de-vie de coing.	18€
Baba au rhum. Orange / clémentine / pamplemousse rose au Limoncello.	15€
Tarte Bourdaloue, poire et ananas à l'anis étoilé.	16€
Trois Simone à la réglisse Amarelli.	12€
Mousse au chocolat Gaya. Sablés macaronade.	12€
Litchis, pomme royal gala sirop à l'eau-de-rose.	15€

TT

PLATEAU DE FRUITS DE MER A LA MAISON

Huître Legris nature.
Gaya.

Tourteau,
chou-fleur.

Couteaux, bulots,
brocoli à l'anchois.

Coques
au Muscadet.

Gambero rosso,
suc d'orange au piment d'Espelette, mascarpone.

Amandes coquillages.
Tartare d'algues sauvages des côtes du Croisic.

Brandade de morue / haddock
dans une feuille de laitue.

Saint-Jacques
cruës au citron vert, avocat.

Langoustines
ébulliantées. Mayonnaise au plancton.

Oursins
dans leurs coquilles.

Bisque de crustacés.
Cocos de Paimpol.

Beurre ½ sel.
Pain de seigle.

100€ (pour 2 personnes)
prix net

CARTE DES VINS

Les Vins de Champagnes (75cl):

Champagne Laurent-Perrier « Cuvée Rosé »	65€
Champagne Brut "Blanc de Pinot Noir", Mailly Grand Cru	50€
Champagne Grand Siècle par Laurent-Perrier	155€

Les Vins Blancs (75cl) :

2018 Savennières "Clos de la Hutte", Domaine Thibaud Boudignon	87€
2018 Châteauneuf-du-Pape "Les Gallimardes", Domaine Giraud	71€
2016 Pessac-Léognan, Domaine de Chevalier	120€
2018 Chablis "L'Humeur du Temps", Domaine De Moor	49€
2019 Riesling Domaine Loew	36€
2016 Coteaux d'Aix-en-Provence, Villa Baulieu	70€
2017 Gewurztraminer Grand Cru Domaine Kirrenbourg	95€

Les Vins Rouges (75cl) :

2016 Saumur "Les Cormiers" Domaine La Porte Saint-Jean, S. Dittièrre	51€
2016 Nuits-Saint-Georges, Domaine Alain Jeanniard	74€
2017 Vin de Pays du Gard, Domaine Roc D'Anglade	89€
2015 Châteauneuf-du-Pape "Omnia", Domaine R&M.Saouma	118€
2014 Côte Rôtie, Domaine Jamet	136€
2001 Saint Estèphe, Château Lafon-Rochet	116€
2006 Pauillac, Château Mouton Rothschild	749€
2009 Pauillac, Château d'Armailhac	145€
2017 Châteauneuf-du-Pape, "Gari! ", Domaine Giraud	145€

Les Magnums (150cl) :

2016 Fleurie "Cuvée Tardive", Clos de la Roilette	60€
2014 Côte Rôtie, Domaine Jamet	272€
2006 Margaux, Château Giscours	199€