

A LA MAISON

Nous 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

Tartare de thon rouge, copeaux d'Ossau-Iraty. salade du moment . pickles.	30€
Pâté Marguerite. salade du moment . pickles.	20€
Chèvre du Rove à l'huile d'olive Bajolle, olives vertes et noires concassées.	23€
Cœur d'artichaut breton, vinaigrette de couteaux aux graines de sarrasin.	18€
Maquereau 1/2 sel, encornet, melon, concombre, tomate.	28€
Poivrons rouges, courgette au basilic, toast Noir anchois 1/2 sel et murex.	22€
Œuf à 67°C / carpaccio de seiche, truffe blanche d'été, céleri-rave au parmesan.	41€
Marinière de coquillages, chou-fleur rôti, paillettes d'algues nori.	40€
Maigre de ligne cuit au plat sur un lit d'algues des côtes sauvages du Croisic. Pomme Gaya.	38€
Homard bleu / vernis en trois services Rillette des morceaux modestes agrémentée de haddock. Céleri-rave et haricots verts liés d'une mayonnaise coraillée.	
Kouign Amann de pomme de terre, vernis ; algues et pousses sauvages des côtes du Croisic. Poireaux aux graines de sarrasin. Bisque traditionnelle, chou-fleur rôti.	
Salpicon à la verveine, tombée de pousses d'épinard, cébettes grillées, girolles.	105€
Noisettes d'agneau au thym frais, épinard / roquette / ail / câpres. Purée de pois chiches.	42€
Lichettes de veau fermier, petit épeautre au curry vert.	38€

Fruits rouges enrobés de coulis, chantilly coquelicot.	15€
Mousse au chocolat Indonésie, éclats de nougatine.	15€
Trois Simone réglisse Amarelli.	12€
Tablette de chocolat Pierre Gagnaire (140g)	20€

TT

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) :

2019 Riesling, Domaine Loew	36€
2019 Anjou Noir, Domaine Belargus	35€
2018 Côtes Catalanes "Lais", Olivier Pithon	36€
2017 Chassagne-Montrachet, Xavier Monnot	85€
2017 Languedoc "Éolienne", Mas d'Espagnet	30€
2017 Alsace Grand Cru "Schlossberg" Gewürztraminer, Domaine Kirrenbourg	95€
2017 Mercurey "Les Margotons", Domaine du Cellier aux Moines	55€
2015 Pouilly-Fumé "Nature", Pascal Jolivet	35€

Les Vins Rouges (75cl) :

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

Les Magnums (150cl) :

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

prix net