

A LA MAISON

A partir de mercredi 19 mai 2021, 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

L'apéritif (pour 2 personnes)	19€
Sablés parmesan	
Gougères	
Condiment Piero TT	
Houmous de lentilles blondes	
Saucisson de bœuf	
Pain sarde	
Toasts grillés	
Chips au curcuma	

Le plateau de fruits de mer Gaya * Entièrement décortiqués et cuisinés. Facile à transporter, facile à déguster. (pour 2 personnes)	115€
---	------

**le détail ci-après.*

	TT	
Terrine de macreuse de bœuf et foie gras de canard.	oignons Ance mesclun pickles	35€
Pâté Marguerite.		25€
Thon saku, aubergine et mousserons.		25€
Cœur d'artichaut breton, vinaigrette de couteaux aux graines de sarrasin.		23€
Langoustines pochées dans un consommé iodé, chou rave et rattes de Noirmoutier.		51€
Chèvre du Rove à l'huile d'olive Santa Tea, olives vertes concassées.		23€
Cœur de saumon pleine mer en gelée, sarasson, betterave rouge bigarreau.		26€

TT

Fricassée de homard bleu à la verveine,
carottes fanes et Paris boutons. 62€

Maigre de ligne cuit au plat
sur un lit d'algues des côtes sauvages du Croisic. 36€

Mousseline de féra du lac Léman
asperges blanches grillées . sauce Nantua. 35€

Longe de veau fermier rôtie et braisée,
petit épeautre au curry vert.
Pompadour Gaya. 38€

Fromages du moment
salade de printemps / betterave rouge / noix. 18€

TT

Biscuit Shamona,
ganache au kirsch. 18€

Baba au rhum,
chantilly. 18€

Fraisier,
compote de rhubarbe Vermès. 16€

Tarte praline,
framboises. 15€

Mousse au chocolat Indonésie,
éclats de nougatine. 12€

Parfait vanille Tahaa,
meringue brûlée. 18€

Tiramisu Piero TT. 18€

Trois Simone réglisse. 12€

Tablette de chocolat Pierre Gagnaire (140g) 18€

TT

PLATEAU DE FRUITS DE MER A LA MAISON

Huître Legris nature. Gaya.	Brandade de morue / haddock dans une feuille de laitue.
Tourteau chou-fleur.	Praire jeunes poireaux.
Couteaux tartare d'algues, pousses sauvages, jeune navet.	Langoustine ébouillantée. Mayonnaise au plancton.
Coques au Muscadet.	Saumon bio tartare au soja millésimé.
Gambero rosso mascarpone à l'estragon.	Bisque de crustacés. haricots tarbais.
Bulots gel de pamplemousse cerfeuil et céleris dorés.	Tranche de pain de campagne tartinée de beurre aux algues.
Amandes coquillages jus Vert.	

TT

115€ (pour 2 personnes)

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 "Laïs", 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