

## 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<sup>e</sup>.

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	
Carotte Éric Roy	

Le plateau de fruits de mer Gaya *	
Entièrement décortiqués et cuisinés.	
Facile à transporter, facile à déguster. (pour 2 personnes)	100€

\*le détail ci-après.

TT

Pâté Marguerite.	oignons Anceel . pickles pain croustillant . mesclun	25€
Thon saku, bavaroise de chou-fleur à la bonite.		20€
Chèvre de Rove.	Olives noires et vertes . mesclun.	23€
Brandade de morue Gaya.		25€
Terrine de raie, gambas et poireaux en gelée.	Ravigote.	25€
Asperges vertes de Mallemort et langoustines.	Carottes fanes, œuf poché. Mousseline persil.	35€
Légumes racines du jardin de Monsieur Roy	cuits dans un bouillon végétal à la citronnelle.	25€
Bisque de crustacés.	chou-fleur.	22€

TT

<b>Papillote de cabillaud</b> semoule de blé tendre au citron, concombre et raisins blonds.	40€
<b>Saint-Pierre</b> petit épeautre aux anchois ½ sel, pousses d'épinard.	40€
<b>Mousseline de féra du lac Léman</b> asperges blanches grillées . sauce Nantua.	35€
<b>Foie gras de canard poché à la vapeur</b> poireaux et cébettes de Monsieur Roy, rattes de Noirmoutier.	30€
<b>Épaule d'agneau de l'Aveyron (presque confite)</b> fenouil et pois chiches épicés.	32€
<b>Fromages du moment</b> salade de printemps / betterave rouge / noix.	18€

TT

<b>Biscuit Shamona</b>	18€
<b>Baba au rhum</b> sirop d'agrumes. Chantilly mascarpone.	18€
<b>Tarte praliné</b>	15€
<b>Tarte Guanaja</b> caramel à la fleur de sel.	16€
<b>Trois Simone</b> à la réglisse Amarelli.	12€
<b>Mousse au chocolat Gaya</b> sablés macaronade.	12€
<b>Panna-cotta au safran</b> fraises gariguettes.	18€
<b>Tiramisu Piero TT</b>	18€
<b>Chocolat lait praliné PG (140g)</b>	18€

TT

## PLATEAU DE FRUITS DE MER A LA MAISON

Huître Legris nature.  
Gaya.

Tourteau  
chou-fleur.

Couteaux  
tartare d'algues, pousses sauvages, jeune navet.

Coques  
au Muscadet.

Gambero rosso  
mascarpone à l'estragon.

Bulots  
gel de pamplemousse cerfeuil et céleris dorés.

Amandes coquillages  
jus Vert.

Brandade de morue / haddock  
dans une feuille de laitue.

Praire  
jeunes poireaux.

Langoustine  
ébouillantée. Mayonnaise au plancton.

Saumon bio  
tartare au soja millésimé.

Bisque de crustacés.  
haricots tarbais.

Tranche de pain de campagne  
tartinée de beurre aux algues.

100€ (pour 2 personnes)

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€
2018 Meursault "Les Chevalières", Xavier Monnot	75€
2017 Languedoc "Éolienne", Mas d'Espanet	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 Jeannniard	74€
2015 Châteauneuf-du-Pape "Omnia", Domaine R&M.Saouma	118€
2014 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