

## POUR COMMENCER

|   |     |   |
|---|-----|---|
| Cecina, palette ibérique<br>et saucisson.                           | 30€ | pickles<br>pain grillé<br>beurre aux algues<br>granité échalote |
| Foie gras de canard,<br>fruits de la passion.                       | 30€ |   |
| Legris ostréiculteur<br>Huîtres n°2 sur glace.                      |     |   |
| Huîtres GAYA n°3. 16€ (3 pièces)                                    |     |   |
| Deux grosses langoustines à la vapeur,<br>crème caviar/topinambour. | 62€ |   |
| Saint-Jacques taillées, coriandre ;<br>riz noir vénéré.             | 27€ |   |
| Tartare de maigre et thon rouge<br>au plancton, oeuf à 67°.         | 25€ |   |
| Coeur de saumon d'Isigny Adour.                                     | 23€ |   |
| Moules de bouchot en saupiquet,<br>glace potimarron.                | 18€ |   |
| Gambero rosso à la manzanilla,<br>chair de tourteau au sansho.      | 42€ |   |

## LEGUMES D'AUTOMNE

|  |     |
|--|-----|
| Velouté Dubarry, sommités<br>de chou-fleur, radis roses.       | 19€ |
| Coeur d'artichaut, salsifis.                                   | 21€ |
| Champignons de Paris, trévisse,<br>aubergine, cheddar fermier. | 20€ |

Sur demande, nous pouvons vous préparer  
une assiette vegan.

## LE MENU DU DEJEUNER

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Le plat                     | 30€ |
| Entrée/Plat ou Plat/Dessert | 39€ |
| Entrée / Plat / Dessert     | 45€ |

**PLAT DE FRUITS DE MER GAYA**  
85€ (pour 2 personnes)

## TERRE & MER

|  |     |
|--|-----|
| Salmis de canard poivre vert et genièvre.<br>Cocos de Paimpol cuisinés.                            | 42€ |
| Moelle et queue de boeuf à l'ail noir,<br>castelfranco.  | 38€ |
| Pièce d'entrecôte de Galice (300g) —<br>béarnaise . sauce soja aux couteaux.<br>Pommes allumettes. | 48€ |
| Pavé de lieu jaune rôti,<br>coquillages Kerloups.  | 38€ |
| Aile de raie meunière, anchois 1/2 sel ;<br>vinaigrette de betterave rouge.                        | 35€ |
| Soupe de poissons de roche, pommes<br>de terre de l'île de Batz. (selon la marée)                  | 39€ |

## FROMAGES

|                  |     |                                 |
|------------------|-----|---------------------------------|
| Fourme d'Ambert. | 18€ | noix                            |
| Brillat-Savarin. |     | mâche                           |
| Beaufort.        |     | pâte de coing<br>chocolat blanc |
| Salades amères.  |     | 9€                              |

Prix net

Poissons, crustacés et viandes peuvent être traités  
selon votre goût.