

## POUR COMMENCER

Andouillette de Guéméné, fiocchetto,  
saucisson raço di biou. 32€

Pâté Marguerite. 25€

Legris ostréiculteur  
Huîtres n°2 sur glace.

Huîtres GAYA n°3. 18€ (3 pièces)

Deux grosses langoustines à la vapeur,  
moutarde de Cramone à l'oseille,  
pomme verte. 65€

Terrine de raie et oreille de cochon.  
Condiment Misfits. 25€

Tartare de thon rouge / boeuf / anguille  
fumée ;  
salade de soja frais et mange-tout. 29€

Pétales de cabillaud, coques, concombre ;  
mayonnaise de brocoli au colatura. 25€

Pressé de tourteau / quinoa rouge.  
Condiment Freneuse. 34€

## LEGUMES DE PRINTEMPS

Asperges vertes de Roques Hautes,  
velouté à l'estragon pistaché. 23€

Fèves, petits pois et radis roses  
liés au parmesan. 25€

Côte de romaine : Lentilles vertes du Puy,  
céleris branches et champignons  
de Paris. 20€

Sur demande, nous pouvons vous préparer  
une assiette vegan.

## LE MENU DU DEJEUNER

Le plat 35€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 45€

Entrée / Plat / Dessert 51€

### PLAT DE FRUITS DE MER GAYA

95€ (pour 2 personnes)

## TERRE & MER

Moelle et queue de boeuf à l'ail noir,  
castelfranco. 32€

Pièce d'entrecôte de Galice (300g) —  
béarnaise . sauce soja aux couteaux.  
Pommes allumettes. 55€

Biscuit de foie gras de canard, magret  
fumé ; petit épeautre, dattes et oignons  
grelots. 39€

Andouillette Duval / huîtres Legris ;  
haricots verts, salicornes et céleri-rave  
à la moutarde de Meaux. 25€

Lieu jaune de ligne rôti à la peau,  
marinière de coquillages  
au Muscadet. 40€

Merlan brillant façon Nantaise.  
Velouté d'épinard. 35€

Goujonnettes de sole meunière,  
grenailles de Noirmoutier. 55€

## FROMAGES

Roquefort.  
Saint-Nectaire. 18€  
Chèvre frais.

noisettes au sel  
chutney  
chocolat blanc

Salades de saison. 11€

Prix net

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