

## Pour commencer

Foie gras de canard, condiment concombre et voile de pineau.		25 €
Pâté <i>Marguerite</i> .	Toast de brioche Chutney d'automne	19 €
Bouquet de pousses sauvages des côtes du Croisic, œuf poché 63°.		13 €
Avocat, crevettes et pamplemousse rose Mimosa.		22 €
Terrine de raie   oreilles de cochon – Sommités de chou-fleur, cornichons.		20 €
Tartare de maigre au plancton ; Coques, cocos de Paimpol, concombre.		22 €
Chair de crabe et gelée de kombu, mayonnaise au vinaigre de cidre.		25 €
Saint-Jacques taillées comme un ceviche, riz noir vénéré.		26 €
Foie gras rôti, pâte de coing et betterave rouge.		25 €
Gnocchi de potimarron a la sauge, mange-tout, crème d'endive au Roquefort.		20 €

## Huîtres par 3

Pleine mer des Boucholeurs.		9 €
Huitres Gaya.		11 €

## Menu Découverte

Partez à la découverte de notre carte avec un menu établi par notre Chef, composé de Deux entrées, un poisson, une viande et un dessert. Servi pour l'ensemble de la table.		85 €
Possibilité d'un accord mets et vins, 3 verres de vin.		30 €

## Plats

Gratin de moules de bouchot <i>Kerloups</i> .	25 €
Pavé de bar sauvage aux algues des côtes du Croisic, beurre Nantais.	33 €
Strozzapreti aux palourdes.	23 €
Daurade pochée à l'huile d'olive, purée de betterave blanche au piment d'Espelette. Salsifis caramélisés.	30 €
Saint-Jacques grillées, galette de quinoa rouge, jus de pomme réduit au curcuma.	34 €
Aiguillette de baronne Wagyu – fondue d'oignon rouge. Sauce béarnaise.	39 €
Tourte de canard Landais. (30 minutes de préparation).	36 €
Suprême de volaille fermière en crapaudine, sauce Diable, macaroni aux câpres.	23 €
Salade d'endives aux noix.	34 €
Purée de pommes de terre.	
Topinambours au beurre noisette.	39 €

## Fromages

Trois fromages affinés accompagnés de condiments.	14 €
---	------

*Découvrez les menus de Fêtes de fin d'année*

**GAYA**  
*cuisine de bords de mer*

[Menu GAYA de Noël](#)  
[Menu GAYA Saint-Sylvestre](#)  
[Menu GAYA Nouvel An](#)