

# La Carte

## Pour Commencer / À Partager

### À partager



<b>La Burrata du Potager</b> <i>Burrata crémeuse 125g, gaspacho de potimarron, cheddar, piment d'espelette, guanciale (viande séchée de porc).</i>	24.00 €
<b>Planche de Charcuterie Italienne</b> <i>Assortiment de Charcuterie Italienne &amp; Fromages</i>	26.00 €
<b>Ceviche de Gambas</b> <i>Gambas, oignons rouges, citron vert, agrumes, grenade, zeste d'orange et citron, coriandre &amp; piment vert (déco).</i>	25.00 €
<b>Camembert rôti</b> <i>Camembert rôti, pommes de terre grenaille, salade verte.</i>	25.00 €
<b>Tortilla de Trufa</b> <i>Oeuf, pommes de terre, copeaux de truffes.</i>	22.00 €
<b>Crevettes Tempura</b> <i>Crevettes Tempura, sauce cocktail.</i>	16.00 €

### Plats



<b>Entrecôte Wagyu (viande d'exception)</b> <i>Pour les amateurs de viande, nous proposons notre Entrecôte Wagyu d'Australie accompagnée de ses frites maison et d'une poêlée de légumes.</i>	59.00 €
<b>Tomahawk Black Angus XXL (1,5Kg)</b> <i>Tomahawk Black Angus 1,5kg avec garnitures et sauces du jour.</i>	110.00 €
<b>Côte de Bœuf</b> <i>Côte de Bœuf simmental accompagnée de frites maison</i>	42.00 €
<b>Gnocchis Truffe</b> <i>Copeaux de véritable truffe d'été &amp; parmesan.</i>	28.00 €
<b>GAYA BURGER</b> <i>Pain brioché, effiloché de boeuf cuit à basse température, tomate, salade, oignon frits, cornichon, sauce du chef accompagné de sa salade fraîcheur et frites maison.</i>	35.00 €
<b>Tataki Duck Nikkei-Style</b> <i>Tataki de Canard façon Nikkei (Cuisine Fusion Japonaise-Péruviennes). sauce yuzu, grenade, mangue, échalotes, piment vert, coriandre accompagné de ses frites maisons</i>	35.00 €
<b>Noix d'Entrecôte d'Argentine 500g</b> <i>Noix d'entrecôte d'Argentine 500g, accompagnée de ses frites maison.</i>	49.00 €
<b>Suprême de Volaille</b> <i>Suprême de Volaille grillé, farcis à la scamozza fumée (fromage italien) &amp; tomates séchées, basilic, poelée de légumes, sauce forestière</i>	32.00 €
<b>Épaule d'Agneau Confite</b> <i>Confite à basse température, oignons, citron, chipotles marinade accompagné de son écrasé de pommes de terre.</i>	36.00 €
<b>Rigatoni Della Nonna</b> <i>Sauce tomate maison, boulettes de viande charolaise (échalotes, sel, poivre), paprika fumé, cumin.</i>	28.00 €
<b>Trilogie de la Mer</b> <i>Cabillaud, Gambas, Saint Jacques, pommes de terre, réduction de crème fraîche, échalotes.</i>	36.00 €

## Accompagnement

### Accompagnements



Frites Maison	5.00 €
Frites Maison Truffes & Parmesan <i>Frites Maison Truffes &amp; Parmesan</i>	7.00 €
Patatas Bravas <i>Patatas, Sauce Piment de cayenne et Piment espagnol</i>	12.00 €
Sauce Truffe ou Forestière <i>Sauce maison</i>	3.00 €
Légumes du Jour	5.00 €
Salade Verte à l'ail	5.00 €

## Desserts



Rocher Carambar <i>Mousse carambar, insert carambar, biscuit caramel et glaçage gourmand.</i>	10.00 €
Manguo <i>Mousse mangue, insert mangue, poivre timut &amp; biscuit coco.</i>	15.00 €
Fève Cacao <i>Mousse Chocolat noir, biscuit noisette et praliné croustillant.</i>	15.00 €
Citron 3D <i>Mousse citron yuzu, insert coulant basilic, croquant chocolat blanc.</i>	15.00 €
Dome Chocolat Framboise	10.00 €