



LA TABLE DE GAYA

SEMÉ,
CUEILLI,
PRÉPARÉ
ET SERVI!

Présentation

A la fois agriculteurs et restaurateurs, **Manu et Kyria** vous invitent dans leur restaurant fermier, où vous trouverez une cuisine **authentique, éthique et artistique !**

Dans vos assiettes, vous trouverez les **fruits, légumes, viandes et oeufs** produits dans notre ferme certifiée Agriculture **Biologique** ou de nos **producteurs voisins**.

Pour tous vos **événements**, notre service traiteur est à votre disposition. Nous vous avons préparé le meilleur de notre ferme dans ces recettes authentiques. Il n'y a plus qu'à choisir !

Ce que nous vous proposons ne sont que des suggestions, et si vous avez des idées, des envies particulières, nous sommes ouverts à toutes vos attentes.

Tous les prix s'entendent par personne.
Le tarif pour enfant sera moitié prix.

Vous avez Facebook et Instagram? Nous aussi! retrouvons nous sur les réseaux sociaux pour voir toutes nos actualités!





Apéritif

FORMULE LIGHT 11€

- Tartelette aux légumes
- Blinis aux fromage blanc et truite gravlax
- Piece monté de chouquettes au bethmale
- Dip de légumes
- Macaron chèvre miel
- Tataki de boeuf
- Plateau de Charcuterie

FORMULE GOURMAND 16€

- Tartelette aux légumes
- Blinis aux fromage blanc et truite gravlax
- Piece monté de chouquettes au bethmale
- Dip de légumes
- Macaron chèvre miel
- Tataki de boeuf
- Plateau de charcuterie
- Toast de foie gras a l'hypocras
- Mini hamburger
- Brochette de jambon, fruit de saison et tomme des pyrénées

FORMULE EXTRA 22€

- Tartelette aux légumes
- Blinis aux fromage blanc et truite gravlax
- Piece monté de chouquettes au bethmale
- Dip de légumes
- Macaron chèvre miel
- Tataki de boeuf
- Plateau de Charcuterie
- Toast de foie gras a l'hypocras
- Mini hamburger
- Brochette de jambon, fruit de saison et tomme des pyrénées
- Pop corn fromage et piment d'espelette
- Feuilleté Chèvre-miel
- poivron, chorizo et crevette



LA TABLE DE GAYA

SEMÉ,

CUEILLI,

PRÉPARÉ

ET SERVI!





LA TABLE DE GAYA

**SEMÉ,
CUEILLI,
PRÉPARÉ
ET SERVI!**

Apéritif

SALÉ A LA CARTE 12,50

Piece montée de Chouquette au bethmale.....	0.90€
Blinis à la Truite et fromage blanc aux herbes.....	1,10€
Tartelette aux légumes de saison.....	1.50€
Pop corn fromage et piment d'espelette.....	0.90€
Mini sandwich jambon-tomate séché.....	1,80€
Mini hamburger.....	1.80€
Feuilleté chèvre miel.....	1,10€
Crumble de légumes de saison.....	1,30€
Rose de magret séché.....	1,50€
Toast au foie gras à l'hypocras	2,10€
Dip de légume de saison et sauce blanche.....	1,30€
Choux aux tomate séché.....	2,30€
Oeuf de caille et chantilly au piment d'espelette.....	1,60€
Gressins maison.....	0,30€
Ardoise de charcuterie	1,5€
Ardoise de fromage.....	1,5€
Pizzette aux lardons.....	1,5€
Macaron chèvre-miel.....	1,2€
Brochette de légumes.....	1€
Cube de viande aux graines.....	1,2€
Brochette de jambon, fruit de saison et tomme des pyrénées.....	1,5€
Tataki de boeuf.....	1,4€
Roti de porc mariné.....	1,3€





LA TABLE DE GAYA

Apéritif

SUCRÉ A LA CARTE

Pancake au miel de nos montagne.....	1,5€
Macaron.....	1,20€
Viennoiserie maison pur beurre2€
Panna cotta aux fleurs comestible.....	1,30€
Brownies aux graines	1,5€
Verrine aux fruits de saisons.....	1.20€
Pop corn sucré.....	0.50€
Croustade.....	.2€
Coeur coulant aux chocolat.....	1,10€
Tartelettes aux fruits.....	1,50€
Mousse au chocolat aux fleurs comestibles.....	1,20€

Brunch

SUCRÉ / SALÉ

26 €

- Pancake au miel de nos montagne et confiture
- Viennoiserie pur beurre
- Brioche maison chocolat et thé matcha
- Pop corn sucré
- Plateau de fruits frais
- Gressins et fromage frais
- Plateaux de crudités et sa sauce
- Croque Monsieur ariégeois
- Tartine de pomme de terre et oeuf de la ferme
- Truite Gravlax
- Galette estivale
- Plateau de Charcuterie
- Plateau de Fromage

SEMÉ,
CUEILLI,
PRÉPARÉ
ET SERVI!





LA TABLE DE GAYA

**SEMÉ,
CUEILLI,
PRÉPARÉ
ET SERVI!**

Entrée

- | | |
|--|-------------|
| TRIO DE CANARD | 14 € |
| Rose de magret séché, terrine de foie gras maison sur sa brioche toastée, et parmentier de canard confit | |
| SALADE DE CHARCUTERIE | 13 € |
| Salade composée et son assortiment de charcuterie locales et fermiere | |
| FEUILLETÉ CHEVRE-MIEL | 12 € |
| Salade composée avec son fromage de chèvre artisanal local et miel de nos montagnes | |
| TARTARE DE TRUITE | 14 € |
| Truite de nos montagne en tartare, au poivre de Sichuan et fruits de saison | |
| OEUF MI-CUIT SURPRISE | 14 € |
| Oeuf fermier aux tarama de truite des Pyrénées et herbe du jardin, accompagné de gressins maison aux graines | |





LA TABLE DE GAYA

SEMÉ,
CUEILLI,
PRÉPARÉ
ET SERVI!

Plat

BALLOTINE DE VOLAILLE 26€

Filet de volaille fermière farcie a la tomme de brebis et cèpe, et sa sauce

CAILLE FARCIE 27€

Caille fermière farcie aux herbes sauvages, pruneaux et calvados

FILET DE BOEUF TATAKI 28€

Filet de boeuf mi-cuit mariné mariné à la sauce soja et miel des montagne

PAPILLOTTE DE TRUITE 27€

Truite de nos montagne cuite en papillote avec ses légumes et herbes aromatiques de jardin, et son crumble d'amande

PULLED PORC AUX ÉPICES 25€

Épaule de porc cuit dans son jus à basse température, jusqu'à s'effiloche, aux épices.

RISOTTO AUX MORILLE 24€

Risotto aux morilles, fromage de bethmale et brochette de légumes





Barbecue



LA TABLE DE GAYA

SEMÉ,
CUEILLI,
PRÉPARÉ
ET SERVI!

PORCELET À LA BROCHE 28 €

Porcelet de notre élevages en pleine nature cuit à la broche devant vous.

AGNEAU EN MÉCHOUI 28 €

Agneau élevé sous la mère de notre ferme et nourris à l'herbe cuit à la broche devant vous, et sa sauce au thym et à l'ail

POULET MARINÉ 27 €

Poulet mariné à la moutarde et au miel de nos montagnes cuit au feu de bois

BOEUF GRILLÉ 28 €

Piece de boeuf de notre ferme, cuit au feu de bois avec son beurre persillé

BURGER VIANDE OU VÉGÉT 23 €

Burger au pain bio, oignons confit, légumes bio et sauce maison

ACCOMPAGNEMENT

Tous nos plats sont accompagné de pomme de terre, de légumes de saison de nos cultures et de salade verte du jardin.





LA TABLE DE GAYA

SEMÉ,
CUEILLI,
PRÉPARÉ
ET SERVI!

Dessert

De formation pâtissière et en cake design, je vous propose des desserts de mariage fait à partir des meilleurs ingrédients : œuf de notre ferme, lait et beurre biologique, farine de blé de variété ancienne.
La décoration se fait en fonction du thème de votre mariage et de vos envies. Vous pouvez voir des exemple de nos dessert sur notre Instagram.

CROQUEMBOUCHE

8 €

3 choux par personne à choisir entre :

-Fruits rouges, vanille, chocolat, pistache, noisette, café, citron

WEDDING CAKE

9 €

Pour la génoise : chocolat, graine de pavot, nature, chocolat

Pour la garniture : fruits rouges, chocolat, pistache, noisette, citron, vanille

PIECE MONTÉ MACARON

9 €

3 macaron par personne

à choisir entre : framboise, vanille, chocolat, café, noisette, citron, rose

PLATEAU DE FROMAGE

9 €

Plateau de fromage locaux, avec miel et confiture maison.
Possibilité de faire une pièce montée de fromage.





Boisson

EAU AROMATISÉE 8L

30 €

- Fraise/basilic
- Thym/pêche
- Menthe/Pastèque
- Citron/Gingembre

JUS DE POMME 1L

4 €

Jus de pomme de variétés ancienne de nos vergers

CAFÉ

2 €

Autre

FRAIS DE DEPLACEMENT

Gratuit jusqu'à 20 kilomètres autour du restaurant, au delà il sera facturé 2€ le kilomètres à partir du restaurant La Table de Gaya

FRAIS DE SERVICE

Gratuit jusqu'à 50 personnes, au delà et à chaque tranche de 30 personne un serveur sera ajouté pour 100euro.

LOCATION

forfait vaisselle (assiettes, couverts, verre à vin, à eau et à champagne).....	5€
Verre supplémentaire.....	1€
nappes et serviette	4€

compris dans le prix : pain et panier, carafe d'eau.

La vaisselle cassé sera facturée, à hauteur de 2€ par verre, 3€par assiette, et 1€ par couvert perdus.



LA TABLE DE GAYA

SEMÉ,

CUEILLI,

PRÉPARÉ

ET SERVI!

