



Chef de cuisine_ Loris CORNACCHIA
Chef pâtissier_ Clément AYACHE

PIERRE GAGNAIRE TT



GAYA
cuisine de bords de mer

▮ MENU GAYA

- 5 plats - 110 euros

Île de Ré

Carpaccio de daurade royale à la fleur de sel,
mousseline de chou-fleur à l'ail noir, sommités au curcuma.
Toast de rillettes de maquereau à la coriandre fraîche.

-

Velouté d'asperges blanches, les pointes à l'estragon, radis roses.
Consommé clarifié, jaune d'œuf confit au Pineau des Charentes.
Les queues en tagliatelles aux pignons, chèvre frais rôti.

-

Lieu jaune de ligne badigeonné de miso blanc au mirin,
soupe de pommes de terre nouvelles aux poireaux grillés.

-

Cocotte de noix de ris de veau aux morilles, angélique du marais
poitevin, fines tranches de quasi de veau enrobées d'un jus en
amertume, fondue de chou vert.
Raviole d'oignons doux, carottes fanes.

OU

Cœur de filet de bœuf, côtes de blette ;
sauce huître au soja.
Daube de queue de bœuf, gros gnocchi de mogettes.

-

Le Grand dessert Pierre Gagnaire.

Notre chef sommelier, Paul FAUVEL,
peut vous proposer un accord mets et vins
3 verres - 50 euros



GAYA
cuisine de bords de mer

PIERRE GAGNAIRETT

▮ MENU PIERRE GAGNAIRE

- 7 PLATS - 150 EUROS

-
Île de Ré

Carpaccio de daurade royale à la fleur de sel,
mousseline de chou-fleur à l'ail noir, sommités au curcuma.
Toast de rillettes de maquereau à la coriandre fraîche.

-

Velouté d'asperges blanches, les pointes à l'estragon, radis roses.
Consommé clarifié, jaune d'œuf confit au Pineau des Charentes.
Les queues en tagliatelles aux pignons, chèvre frais rôti.

-

Chair de tourteau au beurre nantais, amandes coquillages.
La coquille aux échalotes, sarrasin soufflé.

-

Poêlée de langoustines au poivre de Sarawak,
artichauts poivrade à la menthe.

-

Lieu jaune de ligne badigeonné de miso blanc au mirin,
soupe de pommes de terre nouvelles aux poireaux grillés.

-

Cocotte de noix de ris de veau aux morilles, angélique du marais
poitevin, fines tranches de quasi de veau enrobées d'un jus en
amertume, fondue de chou vert.
Raviole d'oignons doux, carottes fanes.

OU

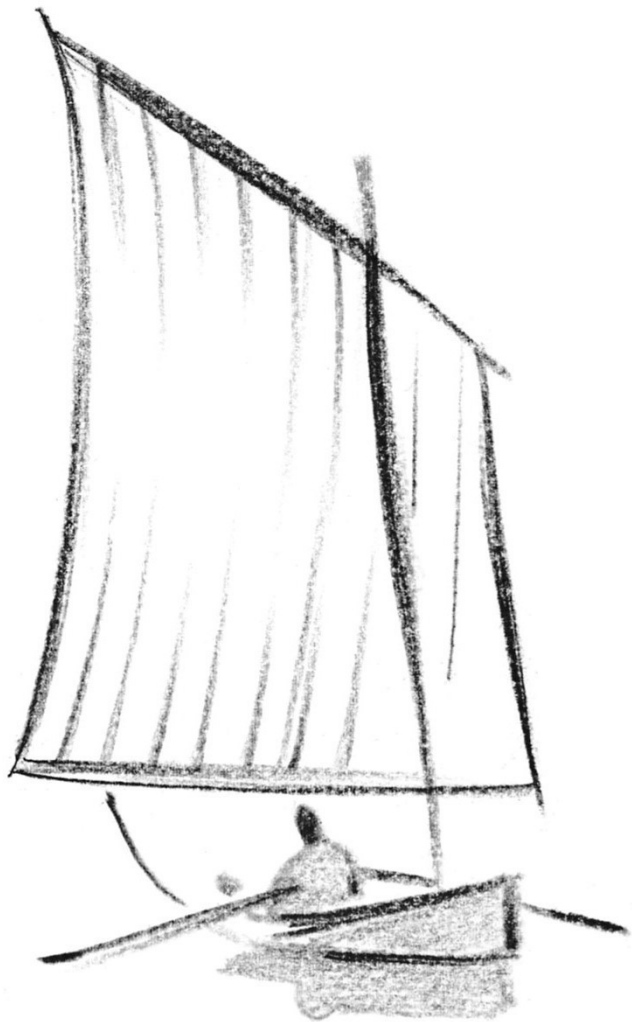
Cœur de filet de bœuf, côtes de blette ;
sauce huître au soja.

Daube de queue de bœuf, gros gnocchi de mogettes.

-

Le Grand dessert Pierre Gagnaire.

Notre chef sommelier, Paul FAUVEL,
peut vous proposer un accord mets et vins
5 verres - 80 €



GAYA
cuisine de bords de mer

PIERRE GAGNAIRETT

Notre chef sommelier, Paul FAUVEL,
peut vous proposer un accord mets et vins

5 verres _ 80 €

▮ MENU HOMARD

- 170 EUROS

-
Parfait glacé d'asperges blanches, velouté vert, les pointes assaisonnées d'un jus gluant de pamplemousse au cerfeuil.
Grosse asperge rôtie entière, pousses printanières, poudre de corail.

-
Cannelloni transparent farci d'une rilette de homard à la coriandre.
Jus de carotte réduit au jus de pomme, carottes fanes braisées au Muscadet.

-
Bisque de homard au cognac : gnocchi de mogettes, jeunes poireaux, céleri-rave.

-
Pascaline de homard, morilles fraîches aux oignons doux.

-
La queue rôtie dans un beurre demi-sel à la réglisse Amarelli, artichauts poivrade, chou farci d'une brandade de morue;
Jus de carcasse au vin de Graves.

-
Le Grand dessert Pierre Gagnaire.



Création
pour GAYA, cuisine de bords de mer
ATELIER LUVIN

Illustrations
"autour de la mer"
MARILOU LAURE

GAYA
cuisine de bords de mer

PIERRE GAGNAIRE TT

CHARIOT DE FROMAGES

- A LA CARTE - 28 EUROS

Comté 30 mois, Millésime 2021 - Massif du Jura

Bonde du Poitou - Poitou-Charentes

Mothais cendré - Deux-Sèvres

Fourme d'Ambert - Massif central

Bleu de Vendée - Vendée

St Nectaire - Besse-et-Saint-Anastaise

NOS RAVITAILLEURS

Les algues et pousses d'herbes sauvages - Les Jardins de La Mer - 44 Le Croisic

Les huîtres des Boucholeurs des Établissements Guignet - 17 Yves

La fleur de sel - Rivesaline - 17 La Couarde sur Mer

Les poissons - Les frères Boutin Viviers - 17 La Rochelle

L'angélique - Michel Huvelin - 79 Aiffres

Les fromages de la fromagerie Histoires d'Affineur - 17 La Rochelle

Les pains - La Maison des Saveurs - 17 Saint-Vivien