



Cuisine et pâtisserie

Loris CORNACCHIA
Matthieu THIRION
Quentin SUSSET
Clément AYACHE



GAYA
cuisine de bords de mer

PIERRE GAGNAIRE **TT**

π GAYA

110€

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

50€

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 rilette de maquereau à la coriandre fraîche.

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

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

Fines tranches de quasi de veau enrobées d'un jus en amertume,
chou vert.

Morilles fraîches au vin Jaune du Jura relevées d'une pointe de café.
Raviole d'oignons doux, carottes fanes, ris de veau à l'angélique
du marais Poitevin.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.



Pour vous accueillir
Nicolas ANDRIEUX
Matthieu GRAFFAGNINO
Coralie JAMONNEAU



GAYA
cuisine de bords de mer

▮ PIERRE GAGNAIRE

150 €

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 rilette de maquereau à la coriandre fraîche.

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

Chair de tourteau au beurre nantais, pousses d'épinard, amandes
coquillages.

La coquille : échalotes confites, chantilly de bière ambrée
La Rocheloise, sarrasin soufflé.

Royale et rosace de langoustines au poivre de Sarawak,
artichauts poivrades à la menthe.

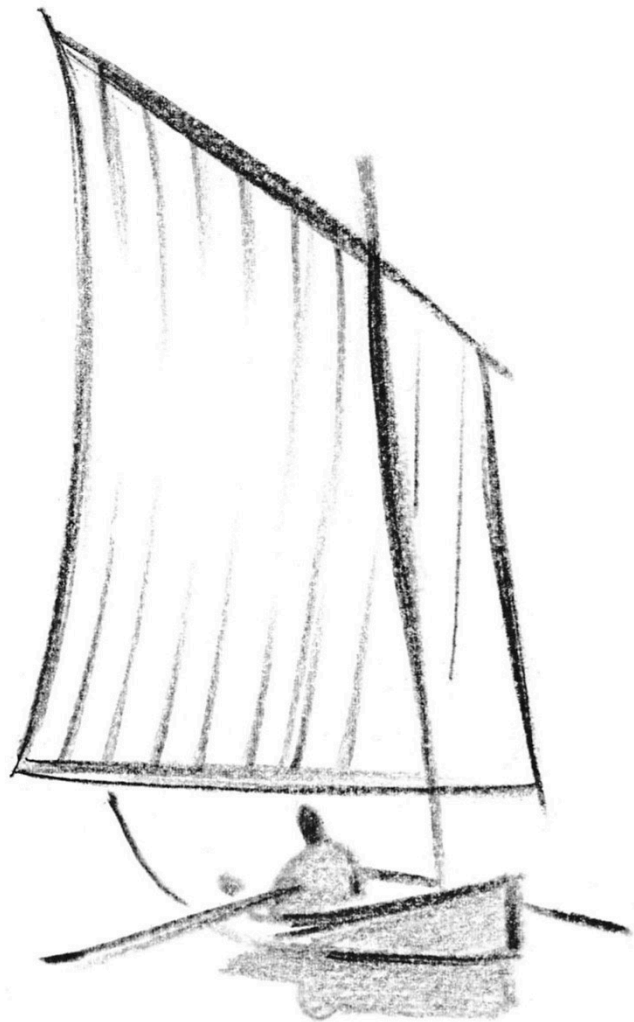
Lieu jaune de ligne badigeonné de miso blanc au mirin,
soupe de pomme de terre nouvelle aux poireaux grillés.

Fines tranches de quasi de veau enrobées d'un jus en amertume,
chou vert.

Morilles fraîches au vin Jaune du Jura relevées d'une pointe de café.
Raviole d'oignons doux, carottes fanes, ris de veau à l'angélique
du marais Poitevin.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

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



GAYA
cuisine de bords de mer

PIERRE GAGNAIRETT

▮ MENU HOMARD

170 €

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

Parfait glacé d'asperge blanche, velouté Vert, les pointes assaisonnées d'un jus gluant de pamplemousse au cerfeuil. Grosse asperge rôtie entière, pousses printanières et poudre de corail.

Cannelloni transparent farci des morceaux modestes. Jus de carotte réduit au jus de pomme, carottes fanes braisées au Muscadet.

Bisque de homard au Cognac X.O. : gnocchi de moquettes, jeunes poireaux, fèves et petits pois.

Pascaline de homard, oignons doux grillés. Morilles fraîches aux épinards.

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

Le grand dessert Pierre Gagnaire.



GAYA

cuisine de bords de mer

Création
pour GAYA, cuisine de bords de mer
ATELIER LUVIN

Illustrations
"autour de la mer"
MARILOU LAURE

FROMAGES FERMIERS DE SAISON

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
Saint-Nectaire, Besse-et-Saint-Anastaise

Condiments du moment.

28 €
prix net

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