



Cuisine et pâtisserie
Loris CORNACCHIA
Quentin SUSSET
Clément AYACHE



GAYA
cuisine de bords de mer

PIERRE GAGNAIRE **TT**

TT GAYA

110€

Notre chef sommelier, Paul FAUVEL,
peut vous proposer un accord mets et vins
50€

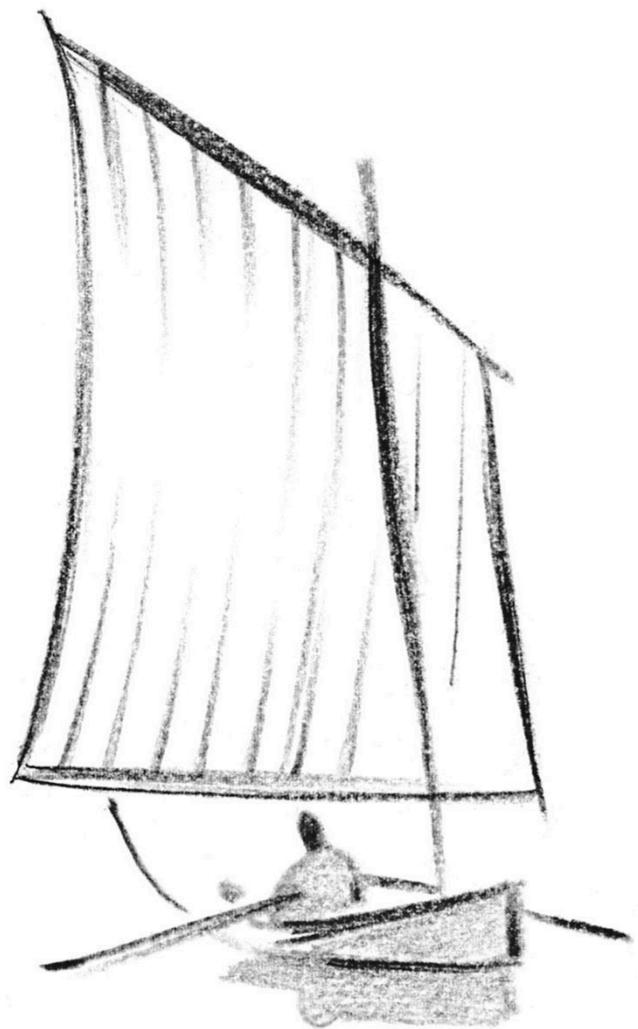
Corolle de maigre, coques et huîtres des Boucholeurs aux poireaux.

Pointe d'asperge verte, champignons au pineau des Charentes.

Gras de seiche / cuir de tête de veau, gribiche au navet fermenté.

Selle d'agneau
(parfumée de vadouvan, cumin et origan) –
velouté Vert, côtes de romaine, artichauts poivrades.
Voile de piquillos : txistorra, ris grillotés et oignons doux.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.



Pour vous accueillir
Nicolas ANDRIEUX
Jérémy DERVIN
Coralie JAMONNEAU



GAYA
cuisine de bords de mer

▮ PIERRE GAGNAIRE

150 €

Corolle de maigre, coques et huîtres des Boucholeurs aux poireaux.

Pascaline de foie gras de canard aux algues poivrées, haricots de mer au jus de viande, tiges de fenouil.

Pointe d'asperge verte, champignons au pineau des Charentes.

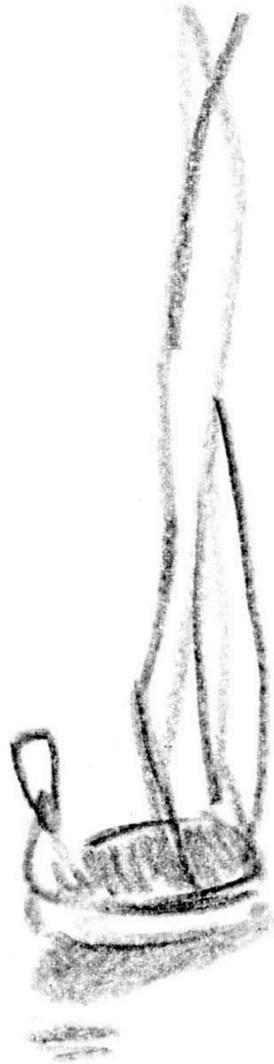
Laitue de mer et couteaux au caramel de soja, grosse langoustine Noire. Glace et pousses marines. Bisque de crustacés au curry doux.

Gras de seiche / cuir de tête de veau ; gribiche au navet fermenté.

Selle d'agneau
(parfumée de vadouvan, cumin et origan) –
velouté Vert, côtes de romaine, artichauts poivrades.
Voile de piquillos : txistorra, ris grillotés et oignons doux.

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 GAGNAIRE TT

MENU HOMARD

170 €

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

Gelée naturelle, carré de lait Ribot, algues sauvages
des côtes du Croisic.
Rillette des morceaux modestes à la coriandre fraîche,
voile de citron.

Spaghettini liés d'une bisque au poivre vert.
Pointes d'asperges blanches grillées.

Œuf Hervé This coraillé, champignons au pineau des
Charentes;
chantilly de carotte.

Fricassée au beurre de homard, pommes de terre
nouvelles, cébettes.

Oignons doux homardine, chèvre frais croustillant,
shiso vert.

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

Chariot de fromages fermiers.

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

Les fromages, Histoires d'affineur, 17 La Rochelle

L'angélique, Michel Huvelin, 79 Aiffres

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

LE GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Jonchée poivrée ;

Vendéenne à l'angélique du Marais poitevin, segments et cristalline d'orange.

Panna-cotta de petits pois, chlorophylle de menthe ;
cosse cristallisée, pointes d'asperges.

Macaronade de rhubarbe Mira de monsieur Vermès ;
crème paresseuse pistachée.

Gelée de pineau des Charentes aux fraises, raisins
blonds.

Caramel au beurre salé, mousse de lait ribot, graines de
sarrasin soufflé.

Crêpe dentelle, fondant chocolat Pampelune au cognac
Godet, bouquet de fleurs.