



Cuisine et pâtisserie

Quentin SUSSET
Paul GENTHON
Clément AYACHE
Margot COUSSINE



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€

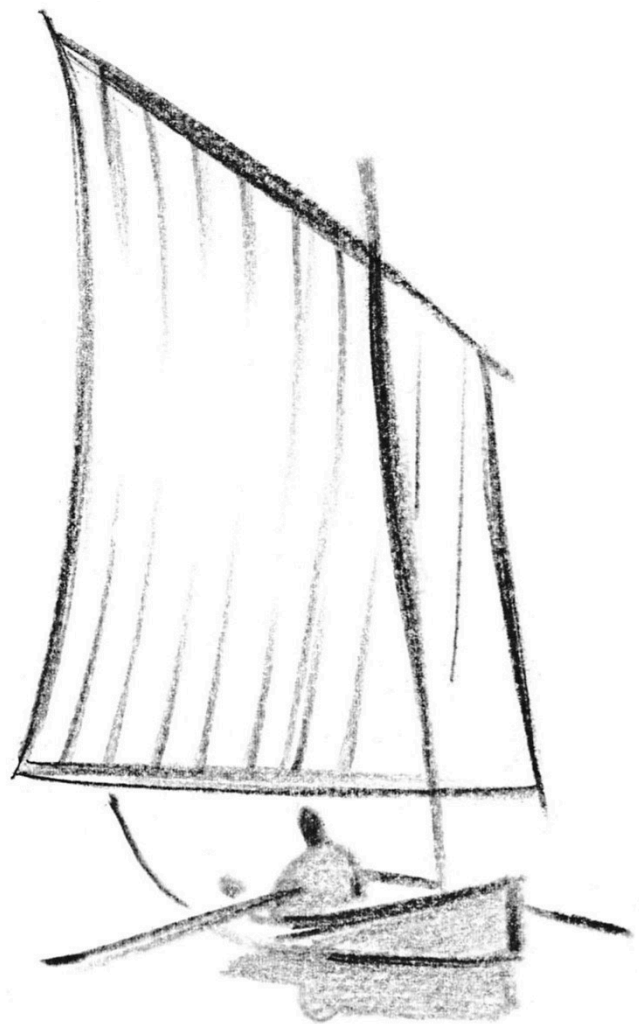
Soupe de tomate, cannelloni d'aubergine,
tartare de thon rouge, cristalline de pomme de terre.
Sorbet citron et shiso vert, tomates cerises éclatées.

Marinière de coquillages au cidre, chou pointu.

Rouget enrobé de lard blanc de Bigorre saisi à la plaque,
fondue d'oignons doux liée d'un suc de carotte.
Jus des arêtes au safran.
Consommé de sardine légèrement moutardé.

Fine tranche de filet de veau, côtes de blette aux câpres.
Noix de ris de veau croustillante à l'angélique du marais
poitevin, Cocos de Paimpol et champignons sauvages.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.



Pour vous accueillir
Nicolas ANDRIEUX
Jérémy DERVIN
Coralie JAMONNEAU



GAYA
cuisine de bords de mer

II PIERRE GAGNAIRE

150 €

Soupe de tomate, cannelloni d'aubergine,
tartare de thon rouge, cristalline de pomme de terre.
Sorbet citron et shiso vert, tomates cerises éclatées.

Marinière de coquillages au cidre, chou pointu.

Gambero rosso poêlées, puis macérées au pineau blanc
des Charentes;
pascaline de foie gras de canard, poivrons rouges confits.

Pavé de bar de ligne mi-confit à l'huile d'olive;
tagliatelle d'encornets et oreille de cochon, velouté Vert.

Rouget enrobé de lard blanc de Bigorre saisi à la plaque,
fondue d'oignons doux liée d'un suc de carotte.
Jus des arêtes au safran.
Consommé de sardine légèrement moutardé.

Fine tranche de filet de veau, côtes de blette aux câpres.
Noix de ris de veau croustillante à l'angélique du marais
poitevin, Cocos de Paimpol et champignons sauvages.

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**

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

MENU HOMARD

170 €

Eau de tomate cœur de bœuf onctueuse ;
la pulpe, jonchée et pêche blanche.
Tomates cerises au basilic, glace corail.

Pascaline, morceaux modestes ;
julienne et purée de courgette à l'eau de mer.

Fagottino de chèvre frais de la fromagerie "Les
Ouchettes", maïs grillé, pousses d'épinard ;
bisque au poivre vert.

La queue de homard en deux services :

Aiguillettes à la nacre, coulis d'abricots rôtis, girolles.

Rouelle fumée aux aiguilles de pin – oignons nouveaux et
carottes fanes ;
pommes de terre de l'île de Ré taillées, enrobées de
beurre Nantais.

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 micro pousses, Ti'Pousses, 17 Le Chay

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

Les huîtres des Boucholeurs des Établissements Guignet, 17 Yves

Les tomates, courgettes et aubergines, Ô légumes naturels, 17 Tonnay-Charente

Les poissons, Les frères Boutin Viviers, 17 La Rochelle

La jonchée Jarnan, 17 Saint-Nazaire-sur-Charente

Le chariot de fromages, Histoires d'affineur, 17 La Rochelle

La rhubarbe, Famille Vermes, 80 Saint-Riquier

L'angélique, Michel Huvelin, 79 Aiffres

Les amandes fraîches, Terre d'Amandes, 11 Ornaisons

Les pains, Boulangerie Pâtisserie La Grande Terrasse, 17 Châtelailon-Plage

LE GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Nage de pêches à la verveine, amandes fraîches enrobées de mascarpone ;
granité au champagne rosé.

Rhubarbe de Monsieur Vermes, sablé Charentais,
mousseux à l'angélique.

Parfait glacé à la vanille Madagascar, coulis de mûre ;
caviar et feuille d'aubergine croustillante.

Melons et poivrons verts confits au poivre Maceron ;
glace à la pistache de Sicile.

Marmelade de framboises, voile citron, sorbet au basilic et
shiso vert.

Crêpe dentelle, caramel de cidre au beurre salé, feuille de
chocolat, mousse au chocolat Macaé.