



GAYA
cuisine de bords de mer

Cuisine et pâtisserie

Quentin SUSSET
Paul GENTHON
Margot COUSSINE
Clément AYACHE

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.

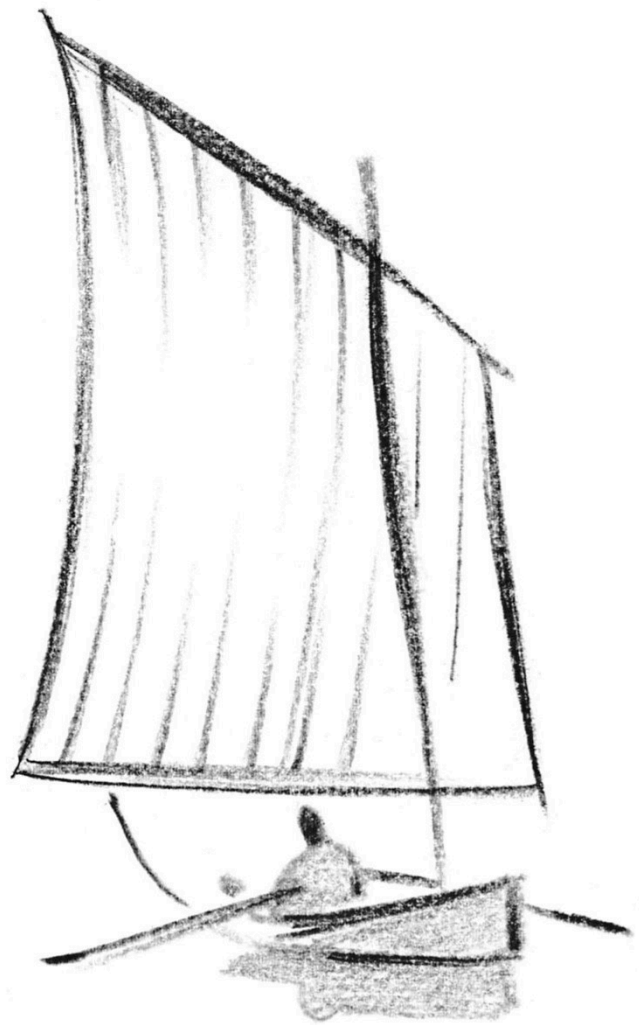
Rouget enrobé de lard blanc de Bigorre saisi à la plaque,
fondue d'oignons doux liée d'un suc de carotte.

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 €

Gelée ambrée, carré de lait ribot, sommités de chou-fleur.
Les morceaux modestes liés d'une mayonnaise au vinaigre
de cidre, cristalline de pomme fruit.

Gnocchi de courge Bleu de Hongrie de la ferme maraîchère
"Ô légumes naturels", pousses d'épinard et côtes de blette.
Bisque au cognac.

Cocos de Paimpol, navets braisés, glace moutarde coraillée.

La queue de homard en deux services :

Aiguillettes à la nacre, beurre noisette, artichaut breton,
algues sauvages des côtes du Croisic.

Rouelle fumée aux aiguilles de pin –
fondue d'oignons doux de Roscoff et champignons de
saison;
sauce bordelaise.

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 légumes, Ô légumes naturels, 17 Tonnay-Charente

Les poissons, Les frères Boutin Viviers, 17 La Rochelle

Le safran bio, Les jardins du Péré, 17 Saint-Xandre

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

L'angélique, Michel Huvelin, 79 Aiffres

Le chocolat, Valrhona, 26 Tain-l'Hermitage

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

LE GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Mousseux aux fruits de la passion, citron confit, lait de coco au tapioca.

Quartier de poire caramélisé, copeau de Comté millésimé, noix fraîches ;
gelée de Macvin.

Raviole transparente de coing,
crème paresseuse à l'eau-de-vie de houx.

Velouté de châtaigne au rhum ambré, pruneau confit au thé noir, farci de pâte d'amande.

Œufs à la neige Charbon, caramel décuît au cidre fermier ;
crème anglaise au sésame noir, amandes Polignac.

Feuille de chocolat Manjari :
ganache Alpaco au café, praliné aux cèpes, crumble.