



Cuisine et pâtisserie

Quentin SUSSET
Paul GENTHON
Margot COUSSINE
Clément AYACHE



GAYA
cuisine de bords de mer

PIERRE GAGNAIRE **TT**

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

TT GAYA

110€

Carpaccio de Saint-Jacques à la fleur de sel de l'île de Ré,
velouté de panais à la livèche.

Biscuit, jus de carotte au yuzu, sommités de chou-fleur au
curcuma.

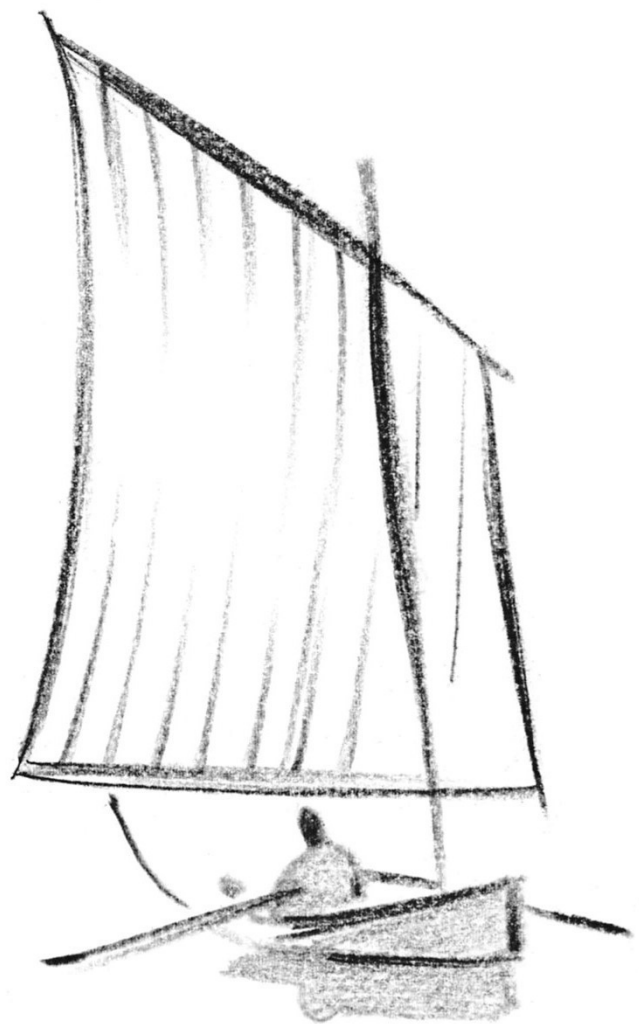
Noix croustillante, pousses d'épinard et céleri branche.

Tranche de lieu jaune rôtie, voilée de lard de Bigorre;
cocos de Paimpol à la sauge agrémentés d'une fondue
d'endives.

Foie gras de canard grillé à la plaque,
puis badigeonné d'une purée de betterave blanche,
champignons du moment, raisins frais;
un trait de sauce Eriang.

Noisette de biche frottée de genièvre, fumée au foin
quelques instants en cocotte – confiture de choux rouges,
feuille de chou vert gratinée. Sauce Diane.
Topinambours braisés / choucroute / Montbéliard.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.



Pour vous accueillir
Nicolas ANDRIEUX
Jérémy DERVIN
Coralie JAMONNEAU



GAYA
cuisine de bords de mer

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

Π PIERRE GAGNAIRE

150 €

Carpaccio de Saint-Jacques à la fleur de sel de l'île de Ré, velouté de panais à la livèche.

Biscuit, jus de carotte au yuzu, sommités de chou-fleur au curcuma.

Noix croustillante, pousses d'épinard et céleri branche.

Marinière de moules de Giol et Boudeuse David Hervé, poireaux légèrement moutardés;

algues sauvages des côtes du Croisic et oreilles de cochon.

Tranche de lieu jaune rôtie, voilée de lard de Bigorre;
cocos de Paimpol à la sauge agrémentés d'une fondue d'endives.

Langoustine, salsifis caramélisés et gnocchi de courge Bleu de Hongrie enrobés d'une bisque d'oursin au Cognac.

Tartelette des langues au beurre noisette, trévises et graines de sarrasin torréfiées.

Foie gras de canard grillé à la plaque, puis badigeonné d'une purée de betterave blanche, champignons du moment, raisins frais;
un trait de sauce Eriang.

Noisette de biche frottée de genièvre, fumée au foin quelques instants en cocotte – confiture de choux rouges, feuille de chou vert gratinée. Sauce Diane.

Topinambours braisés / choucroute / Montbéliard.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.



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

Le chocolat, Valrhona, 26 Tain-l'Hermitage

L'angélique, Michel Huvelin, 79 Aiffres

Les agrumes, Pépinières Vessières, 66 Saint-Féliu-d'Avall

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

LE GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Pâte et gelée de coing / chantilly coquelicot ;
kaki au caramel, gel de citron à la tagète.

Velouté de châtaigne au rhum ambré, pruneau d'Agen farci
d'une pâte d'amande.

Œuf à la neige Charbon, crème anglaise au sésame noir,
grenades fraîches à l'hibiscus ;
caramel décuît au cidre fermier.

Petite tarte aux noix ;
praliné noisette, compote et voile de pomme ;
sirop de betterave rouge.

Cristal de vent et crème glacée à la réglisse Amarelli,
brunoise de potimarron, poire et raisins confits au Pineau des
Charentes.

Parfait glacé Jivara, eau Pampelune, mousse cacao.