



**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€

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.

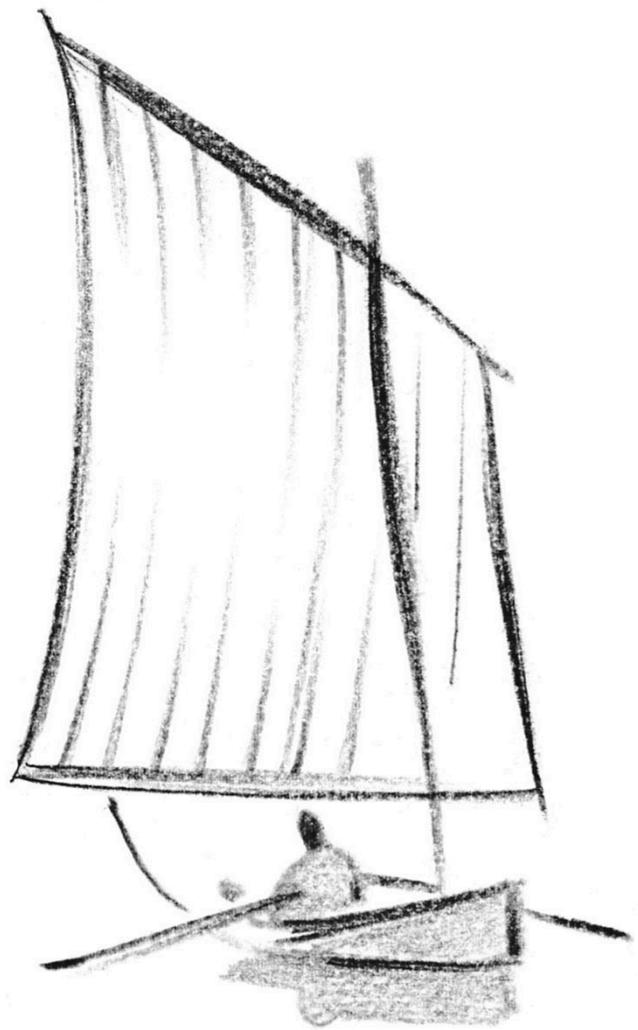
Noix croustillante, pousses d'épinard et céleri branche.

Tranche de lieu jaune rôtie voilée de lard de Bigorre,  
agrémentée d'une fondue d'endives, mogettes de Vendée  
à la sauge.

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 €

## ▮ 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, agrémentée d'une fondue d'endives, mogettes de Vendée à la sauge.

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

Tartelette des langues au beurre noisette, trévisse 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

## MENU SAINT-JACQUES

### ET OURSIN

170€

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

Carpaccio de Saint-Jacques à la fleur de sel de l'Île de Ré,  
crème de chou-fleur aux algues sauvages des côtes du  
Croisic.

Noix de Saint-Jacques croustillantes, suc de clémentine  
au ponzu ;  
carottes rôties au miso blanc.

Biscuit de Saint-Jacques déposé sur une crêpe de blé noir  
aux endives,  
beurre nantais.

Bisque d'oursin au Cognac, écrasé de topinambours au  
beurre noisette, pétales d'oignons doux et shiso.

Cœur de filet de bœuf Wagyu, les langues d'oursin ;  
miroir de chou rouge et betterave légèrement citronnés.

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.