

The background of the entire page is a repeating pattern of holly leaves and berries. The leaves are pointed with serrated edges, and the berries are small and round, clustered together. The pattern is rendered in a light blue color.

GAYA

cuisine de bords de mer

par

PIERRE GAGNAIRE TT

MENU NOËL



MENU NOËL



Sablé parmesan / tapenade de la mer
Palourde en gelée
Huître Gaya
Tarte sablée de bulots



Terrine de foie gras d'oie au
Pineau des Charentes – pâte de coings.
Salades d'hiver. Brioche toastée.



Noix de Saint-Jacques normandes voilées
de haddock, velouté de topinambours
agrémenté de mimolette.



Pavé de bar sauvage poché au beurre
demi-sel parfumé de gomasio,
cristallines de pomme fruit.
Fondue d'endives et carmines
au suc de clémentine.



Coffre de chapon de Bresse rôti –
le suprême taillé, enrobé du beurre de
cuisson truffé ; feuille de chou vert grillée,
tiges de salsifis aux noisettes torréfiées.
Le gras de cuisse en aigre-doux,
pousses d'épinard aux raisins blonds.



La bûche de Noël – sirop de clémentine aux grenades.

Macaronade de truffe noire melanosporum,
compote de pommes caramélisées.

Crème de marron au vieux rhum,
sorbet et cristal de vent cassis.

Sabayon au champagne rosé, marmelade
d'orange au sirop safrané, crémeux stracciatella.

Glace à la réglisse Amarelli, lait de coco au citron vert.

Biscuit Blanc à la vanille de Madagascar, sirop
gluant de pamplemousse rosé.



Avec le café :
Marta chocolat
Tricorne farci de crème de datte au Banyuls
Fruits secs caramélisés

180€ TTC PAR PERSONNE | HORS BOISSONS.
UNE COUPE DE CHAMPAGNE SERVIE AU DESSERT.
VALABLE LE SOIR DU 24 DÉCEMBRE 2025.