



GAYA

cuisine de bords de mer

par

PIERRE GAGNAIREE



MENU

.....

Saint-Sylvestre



MENU Saint-Sylvestre

- Consommé de céleri-rave truffé,
oignons grelots, châtaignes grillées.
Tartelette de compote de pommes au céleri branché.
Beurre truffé
- Carpaccio de Saint-Jacques à la fleur de sel,
crevettes grises et chair de tourteau.
Mousseline de chou-fleur, sommités à l'encre.
- Raviole transparente de charcuteries de la mer,
crème de caviar et lentilles vertes du Puy.
- Salpicon de homard bleu au beurre demi-sel,
carottes des sables enrobées d'un suc de carotte
légèrement moutardé.
- Escalope de foie gras d'oie pochée dans un consommé de
légumes au Sauternes, légumes racines, truffes émincées.
- Granité au champagne rosé, gelée de clémentine
au gingembre, sorbet Blanc au citron vert.
- Noisette de biche frottée de poivre Sarawak,
poêlée à la cannelle, confiture de chou rouge au cassis.
Civet d'épaule, gros gnocchi de potimarron,
chou vert compoté.
- Mont d'Or affiné, navet braisé, crème de parmesan
à la truffe noire ; salade de mâche à l'huile d'olive.
- Biscuit Blanc – sirop de clémentine aux grenades.
- Macaronade de truffe noire melanoporum,
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.
- Tulipe de chocolat Alpaco, sirop gluant de pamplemousse rosé.
- Avec le café :
- Marta chocolat
- Tricorne farcie de crème de datte au Banyuls
Fruits secs caramélisés

265€ TTC PAR PERSONNE | HORS BOISSONS.
UNE COUPE DE CHAMPAGNE SERVIE AU DESSERT.
VALABLE LE SOIR DU 31 DÉCEMBRE 2025.