



GAYA

cuisine de bords de mer

par

PIERRE GAGNAIRE 



MENU

.....

Saint-Sylvestre





MENU Saint-Sylvestre



Consommé de céleri-rave truffé,
oignons grelots, châtaignes grillées.

Tartelette de compote de pommes au céleri branche.

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 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.

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.