



Cuisine et pâtisserie

Quentin SUSSET
Paul GENTHON
Margot COUSSINE
Clément AYACHE



GAYA
cuisine de bords de mer

PIERRE GAGNAIRE **TT**

TT GAYA

110€

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

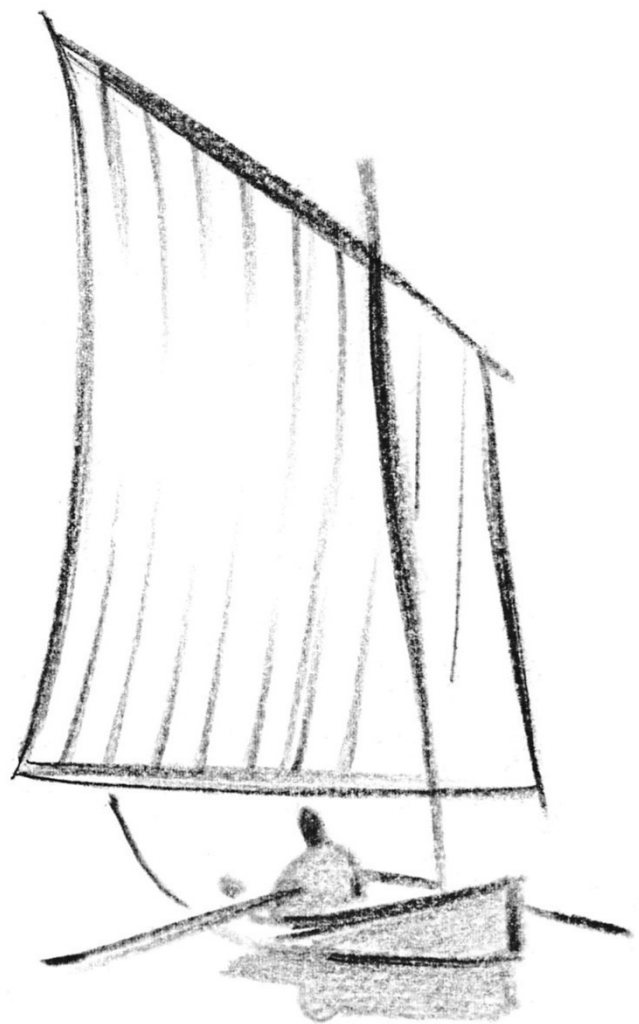
Carpaccio de Saint-Jacques laqué d'un suc de clémentine,
mousseline de pomme de terre au curcuma, radis.
Noix croustillante, compote de pomme au cidre fermier,
cristalline de royal gala.

Blanc de Saint-Pierre en tandoori, chair de tourteau tempérée
aux algues sauvages des côtes du Croisic.

Endive entière farcie de ris de veau, crème de champignons
aux olives vertes.

Paleron de bœuf braisé à la vendéenne – confiture de choux
rouges / tombée d'épinards.
Glace cresson, râpé de chèvre glacé, fenouil en aigre-doux.

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 laqué d'un suc de clémentine,
mousseline de pomme de terre au curcuma, radis.
Noix croustillante, compote de pomme au cidre fermier,
cristalline de royal gala.

Boudeuse David Hervé et crevettes grises étuvées sur une
fondue de poireaux agrémentée de lichettes de haddock;
sauce hollandaise aux graines de sarrasin torréfiées.
Consommé Marin.

Blanc de Saint-Pierre en tandoori, chair de tourteau tempérée
aux algues sauvages des côtes du Croisic.

Tranche de foie gras d'oie grillée puis badigeonnée d'ail noir,
voile de Sauternes;
compotée de légumes racines légèrement moutardés.

Endive entière farcie de ris de veau, crème de champignons
aux olives vertes.

Paleron de bœuf braisé à la vendéenne – confiture de choux
rouges / tombée d'épinards.
Glace cresson, râpé de chèvre glacé, fenouil en aigre-doux.

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 SAINT-JACQUES ET OURSIN

170 €

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, Établissements Guignet, 17 Yves

Les huitres boudeuses, Huîtres Hervé, 17 Saint-Just-Luzac

Les poissons, Les frères Boutin Viviers, 17 La Rochelle

Les légumes, Ô légumes naturels, 17 Tonnay-Charente

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-Félicien-d'Avall

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

LE GRAND DESSERT PIERRE GAGNAIRE

Gelée de clémentine au gingembre frais, marmelade d'agrumes du domaine Vessières, granité yuzu.

Macaronade de truffe noire Melanosporum, poêlée de royal gala au jus de pomme truffée.

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

Sabayon Armagnac blanc et champagne rosé ;
litchis et crémeux straciatella.

Cristal de vent et glace à la réglisse Amarelli,
émincé de poire.

Parfait glacé Jivara, eau Pampelune, mousse cacao.