



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€

Ou une alternative sans alcool 40€

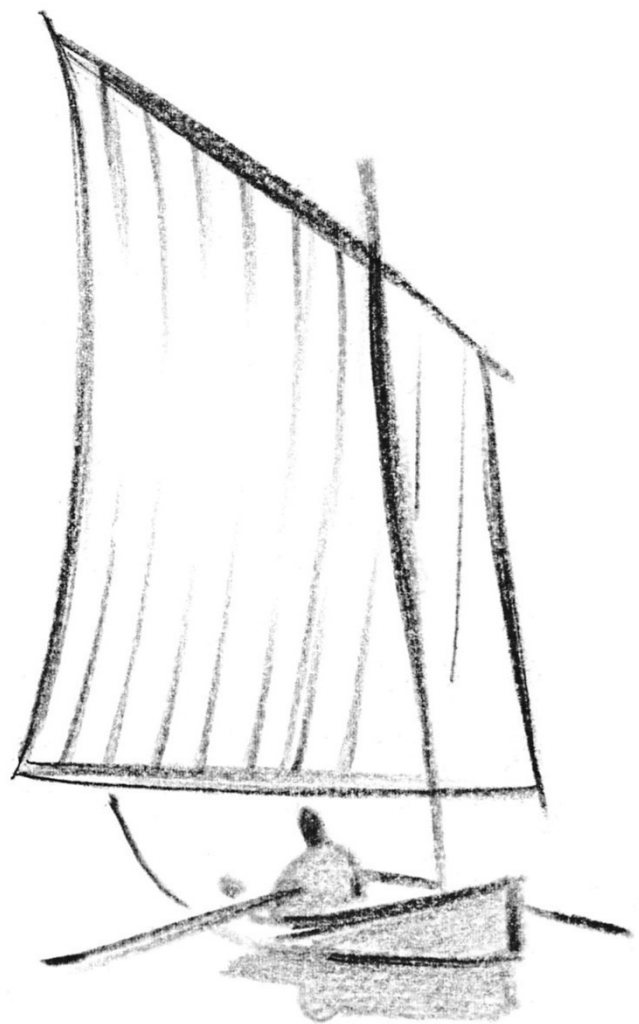
Carpaccio de Saint-Jacques laqué d'un suc de clémentine,
mousseline de pomme de terre au curcuma, radis.
Noix croustillante, compote de pomme au cidre fermier,
cristalline de royal gala.

Lieu jaune de ligne croustillant –
poêlée de couteaux, blanc de seiche aux algues sauvages des
côtes du Croisic. Bisque de langoustine liée de pois-chiches.

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 €

Ou une alternative sans alcool 40€

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.

Lieu jaune de ligne croustillant –
poêlée de couteaux, blanc de seiche aux algues sauvages des
côtes du Croisic. Bisque de langoustine liée de pois-chiches.

Tranche de foie gras 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 €

Ou une alternative sans alcool 40€

MENU LANGOUSTINES ET LÉGUMES DE PRINTEMPS

170 €

Jonchée nappée d'une bisque serrée parfumée de curry vert, langoustines crues taillées à l'amontillado, feuilles de capucine.

Zam-Zam de langoustine, velouté de petits pois à l'estragon, fondue d'oseille, brunoise de carottes au Comté.

Panna cotta d'asperge verte, jus de pamplemousse gluant, langoustines au court-bouillon.

Champignons du moment étuvés au jus de veau ; oignons, navets nouveaux, ail des ours.

Grosse langoustine rôtie dans un beurre au poivre concassé, pousses d'épinard; pointes d'asperges blanches voilées de lard blanc de Bigorre.

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 asperges vertes, Domaine Saint Vincent, 13 Mallemort

Les légumes, Ô légumes naturels, 17 Tonnay-Charente

La jonchée, Jonchée Jarnan, 17 Saint-Nazaire-sur-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

Pointes d'asperges vertes pochées dans un sirop à la vanille de Madagascar, stracciatella, grenades et salsifis confits.

Tarte sablée de citron, pointes de piquillos, meringue italienne brûlée farcie d'agrumes.

Parfait glacé à la Chartreuse, voile d'abricot moelleux ; céleri branche et bouquet d'herbes fraîches à l'huile d'olive.

Baba à l'angélique du marais Poitevin, marmelade de pamplemousses roses aux fruits de la passion; chantilly Rose.

Œuf à la neige charbon, caramel aux poires, mikado de chocolat au lait.

Biscuit chocolat du Mexique praliné café.

Traits de cassis et cresson.