



Cuisine et pâtisserie

Quentin SUSSET
Christophe CANATI
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€

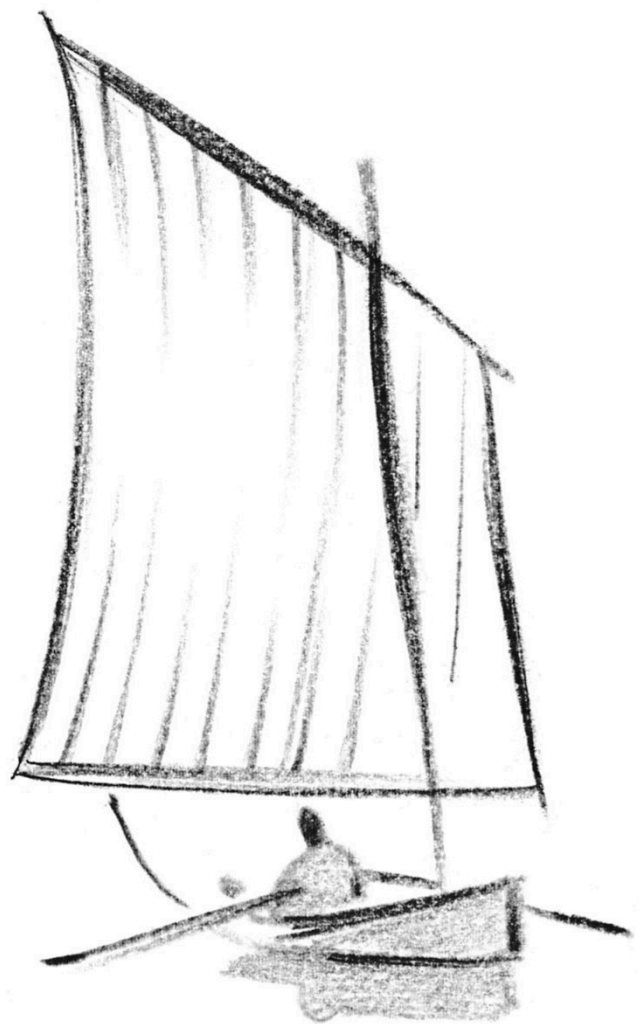
Consommé d'asperge blanche: les pointes à l'estragon,
champignons du moment, pousses d'épinard à la vapeur.

Marinière d'huîtres boudeuses et couteaux aux algues
sauvages des côtes du Croisic, émincé de chou-fleur.

Lieu jaune de ligne croustillant voilé d'un carpaccio de seiche -
pommes de terre nouvelles et fenouil au beurre nantais.
Carré de lait ribot, coques et amandes coquillages;
fondue d'oignons doux de Roscoff et royal gala.

Gigot d'agneau de lait frotté d'ail doux, rôti au sautoir - de
fines tranches déposées sur une étuvée de petit épeautre au
manchego, tuile de parmesan, anchois.
Jus de cuisson: ris, rognon, piquillos, céleri branche, raisins
blonds, abricot moelleux.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.



Pour vous accueillir
Nicolas ANDRIEUX
Jérémy DERVIN
Coralie JAMONNEAU



GAYA
cuisine de bords de mer

Π PIERRE GAGNAIRE

150€

Consommé d'asperge blanche: les pointes à l'estragon, champignons du moment, pousses d'épinard à la vapeur.

Marinière d'huîtres boudeuses et couteaux aux algues sauvages des côtes du Croisic, émincé de chou-fleur.

Cannelloni transparent d'asperges vertes, chou pointu et carottes nouvelles; crème de caviar beluga aux perles du Japon.

Lieu jaune de ligne croustillant voilé d'un carpaccio de seiche - pommes de terre nouvelles et fenouil au beurre nantais.
Carré de lait ribot, coques et amandes coquillages; fondue d'oignons doux de Roscoff et royal gala.

Cocotte de petits pois, fèves et morilles fraîches au pineau des Charentes; chantilly au cresson.

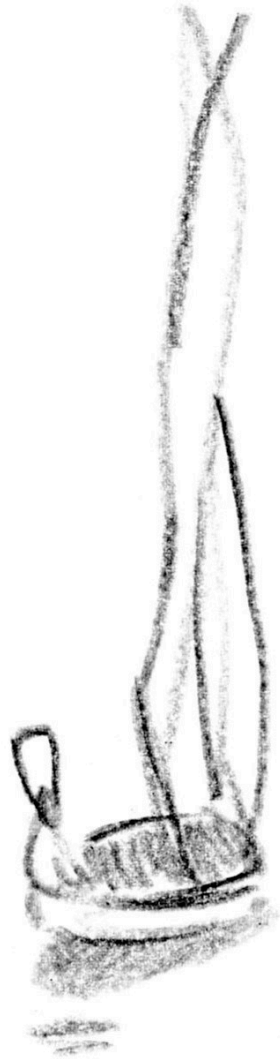
Gigot d'agneau de lait frotté d'ail doux, rôti au sautoir - de fines tranches déposées sur une étuvée de petit épeautre au manchego, tuile de parmesan, anchois.

Jus de cuisson: ris, rognon, piquillos, céleri branche, raisins blonds, abricot moelleux.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Notre chef sommelier, Paul FAUVEL,
peut vous proposer un accord mets et vins 80€

Ou une alternative sans alcool 40€



GAYA
cuisine de bords de mer

PIERRE GAGNAIRE TT

MENU LANGOUSTINES ET LÉGUMES DE PRINTEMPS

170€

Consommé d'asperge blanche au cerfeuil:
cube de lait ribot, jeunes poireaux, fraises gariguettes.

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

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.

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.

Notre chef sommelier, Paul FAUVEL,
peut vous proposer un accord mets et vins 80€

Ou une alternative sans alcool 40€



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-Féliu-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.